

Consúmase después de abierta

cocina

02



Paloquemao

El Olimpo de
las plazas de
mercado



Ron premium

La última
moda en
licores



Vino colombiano

¡Sí se puede!

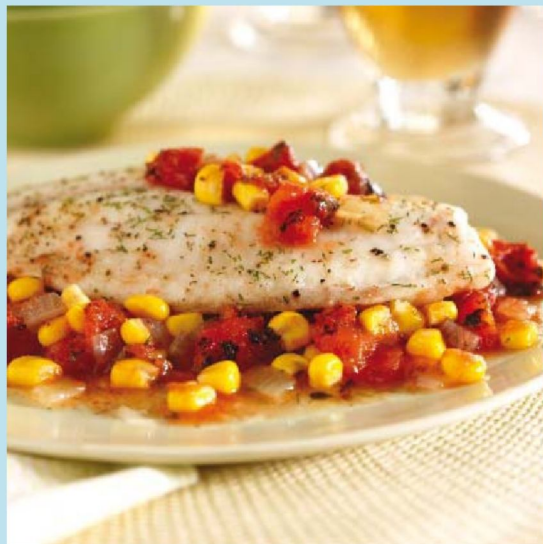
Pescado blanco

Invitados a la mesa santa



4772145101016 02

Colombia
\$ 7.900



Tilapia con maíz y tomates Hunt's®

(Para 4 personas)

Ingredientes

- 2 tazas de maíz tierno
- 1 lata de 14.5 onzas de tomates Hunt's® rostizados con ajo sin escurrir
- ½ taza de cebolla blanca finamente picada
- 1 cucharadita de eneldo dividido
- Una pizca de sal
- Aceite en aerosol PAM® Original
- 1 libra de filetes de tilapia descongelados
- Una pizca de pimienta negra

Preparación

1. Precalentar el horno a 425°F (220°C).
2. En un recipiente mediano combinar el maíz, los tomates Hunt's® rostizados con ajo sin escurrir, la cebolla, el eneldo y la sal.
3. Tomar una hoja de papel aluminio de 50 por 30 centímetros, poner un tercio de la mezcla que acaba de hacer y espárcir.
4. Rociar cada filete de pescado por ambos lados con el aceite en aerosol. Poner un poco de eneldo, sal y pimienta a cada filete y dejar el filete sobre la mezcla de maíz y tomate que preparó.
5. Doblar papel de aluminio de modo que cubra todo el filete y sellar dejando espacio suficiente adentro para que el vapor se aloje.
6. Hornear durante 20 minutos (o hasta que el pescado esté opaco y se pueda tomar fácilmente con tenedor). Abrir el papel de aluminio con mucho cuidado dejando salir el vapor antes de abrirlo por completo y sirva de inmediato.

SÓLO HUNT'S
TIENE LOS MEJORES
TOMATES





ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
INSTITUTO SUPERIOR
MARIANO MORENO

Argentina - Colombia - México

Descubre el mundo cocinando



WORLDWIDE
ALLIANCE

INSTITUT
PAUL
BOCUSE

Estudia en la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno.
Otra forma de ver y de alcanzar el mundo.

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Cursos cortos para aficionados:

- Wok
- Sushi
- Cocina Italiana
- Parrillada Argentina
- Cocina Navideña
- Cocina Mediterránea
- Cocina Cubana
- Postres y Tortas
- Ensaladas y vinagretas
- Salsas y Carnes

Bogotá tels 619 7040 - 345 9600 - Medellín (4) 448 7444
www.ismm.com.co

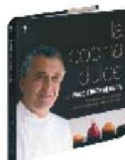
mise en place

Tablas de conversiones
Los símbolos de sabor

08

Libros y web
Entre la pantalla
y el papel

10



La gaveta
El señor de los vinos

12

Ingrediente del mes

Invitados a la mesa santa

14

Crónica: de doncellas
y bigotudos

16

Entre anzuelos y
destellos

20



Una curita, por favor

22

Pescados blancos,
frescos y marinos

24

La vie en rose

50

Planes: noche de sol naciente

52

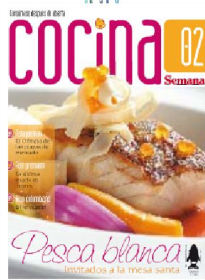


FOTO: JORDAN, E. / JORDAN, E.



Historias
De tripas corazón

54



Cocinas

Diseño: ojalá que
lleve café

56

Un enemigo
en su cena

58

La estufa perfecta

60

Vinos y
Licores

Cachaza:
la sua saúdel

62

La patria de los
mejores roncs

64

Caribes la mucho
honor!

66

La sangre de Júpiter

68

Sangiovese, entre
tradición y estirpe

70

Las letras del vino

72

Restaurantes

Personaje: alquimista
de sueños

74

Christophe, un
rebelde apasionado

76

Reviews:
El Comedor
y Pesquera Jaramillo

78

Sibaris, Cartagena
para hedonistas

80

Dulce final

82



Puro Piacere



Ingredientes básicos de la dieta Mediterránea:

La pasta, el vino, el aceite de oliva y los buenos amigos.



El cuidado en su exquisita preparación y el tomarse todo el tiempo para disfrutarlos, hacen parte de la **dieta mediterránea** que por generaciones ha proporcionado un elevado **nivel de salud y calidad de vida.**

Las **Pastas Monticello** son 100% trigo Durum y se recomienda comerlas diariamente.



Entra a www.elplacermediterraneo.com o escanea este código con tu celular y descubre más acerca de la dieta mediterránea.

Proceso al bronze

Nueva textura en tus
pastas para mayor
adherencia de los salsas



Tablas

de conversiones

Antes de preparar su receta favorita, lea al pie de la letra este Manual de Instrucciones Enogastronómicas para que nada falte o falle a la minuta. ¡Ahora, manos a la obra!

Temperatura

Grados centígrados (°C)	Grados Fahrenheit (°F)
260	500
230	445
180	355
100	212
65	150
0	32

*Los valores son aproximados

La fórmula de conversión

- Si quiere convertir de °C a °F: multiplique la cantidad por 9, divídala entre 5 y súmele 32.
- Si quiere convertir de °F a °C: Réstele 32 a la cantidad, multiplíquela por 5 y divídala entre 9.

Volumen

Producto	Tazas
1 libra de harina de trigo o maíz	2 y 1/4 tazas
1 libra de mantequilla	2 tazas
1 libra de azúcar	2 y 1/3 tazas
1 libra de arroz	2 y 1/2 tazas
1 shot	1 copa de aguardiente

Otras conversiones

Cucharadas	Mililitros	Tazas	Gramos
1 cucharadita	5 ml	1/48 de taza	5 g
1 cucharada	15 ml	1/16 de taza	15 g
2 cucharadas	30 ml	1/8 de taza	30 g
4 cucharadas	60 ml	1/4 de taza	60 g
8 cucharadas	120 ml	1/2 de taza	120 g
16 cucharadas	240 ml	1 taza	240 g
33 cucharadas y 1 cucharadita	500 ml	1/2 litro o 1 libra	500 g

libras en Colombia equivale a 500 gramos.

Esta será su carta de navegación. Memorice y familiarícese con cada ícono. Le serán útiles a la hora de escoger la receta ideal.

Desayuno 

Almuerzo 

Cena 

Picar 

Entrada 

Plato fuerte 

Postre 

Tiempo 

Picante 

Dietética 

Vegetariana 

Fácil de hacer 

Medio 

Complicado 

Para enamorar 

Acompañamiento 

Cada plato busca su vino entre tintos astringentes, blancos ácidos, rosados refrescantes y espumantes alegres.

Vino blanco  Cinco Uvas Excelente
 Vino tinto  Cuatro Uvas Muy Bueno
 Vino rosado  Tres Uvas Bueno
 Espumantes  Dos Uvas Regular
 Una Uva Malo

Dale un toque personal a tu cocina
y siente la exclusividad del
TOUCH Pad



Disfruta nuestra línea de electrodomésticos
INDURAMA con tecnología **TOUCH Pad** •
única en Colombia. Una experiencia que
hace de tu cocina un lugar simplemente
inspirador.



*Tecnología aplicada en algunas estufas.

 **Indurama** Inspira

www.indurama.com

www.protocolo.org



Un buen anfitrión es aquel que busca siempre agasajar a sus invitados procurando que estén cómodos. El comensal ideal sabe comportarse en la mesa, utiliza la cubertería con destreza y, si es hombre, se pone de pie en presencia de una mujer. Aprenda cómo actuar en cualquier ocasión gracias a este *blog*.

La empresa más famosa de navajas suizas, fundada en 1884, ha incluido en su portafolio desde cuchillos de cocina hasta maletas de viaje, relojes y ropa deportiva. En su página encontrará un amplio catálogo de productos, la localización de las tiendas cercanas gracias a Google Maps y las noticias más recientes en la industria del diseño.

www.victorinox.com



Este popurrí electrónico lo llevará a conocer lo mejor de las culturas del nuevo y del antiguo mundo sin salir de su casa.



www.weirdmeat.com



Este curioso proyecto nació hace algunos años debido al interés de un californiano por las culturas extrañas en materia gastronómica. En este peculiar y gracioso *blog* consigna sus aventuras, nuevos descubrimientos y pasos en falso.

Pruebe, por medio de sus narraciones, testículos de gallo y gomas de cuerno de alce, o descubra las razones para no degustar hígado de oso polar.

www.directoalpaladar.com

Entérese de las noticias más importantes del mundo de la cocina consultando este interesante *blog* para paladares internacionales. Aprenda cuáles son los guisantes más costosos, qué es el *faux food* o cuál es la diferencia entre los glaseados de agua, de azúcar y reales. De mano de expertos y entusiastas, adéntrese en el vasto y muy diverso universo gastronómico.



Una Frida cocinera y anfitriona, el minimalismo en las artes reposteras y una botica gastronómica propia de un lord inglés son nuestros libros consentidos en esta edición.

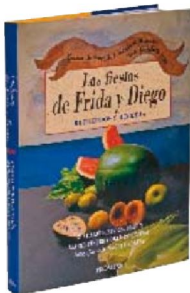


Por Margarita Bernal

Las fiestas de Frida y Diego recuerdos y recetas

Autor: Guadalupe Rivera Marín y
Marie-Pierre Collé Corquera
Editorial: Promexa
Páginas: 223

Frida Khlo es conocida por su singular personalidad y talento para la pintura, pero poco se sabe de su pasión por la cocina, de su calidad como anfitriona y defensora de las tradiciones culinarias mexicanas. Guadalupe Rivera, hija del muralista Diego Rivera, reúne clásicas y apetitosas preparaciones, como los chilaquiles, el mole poblano y los chiles rellenos.



La cocina dulce

Autor: Paco Torreblanca
Editorial: Grupo Planeta
Páginas: 255

El español Paco Torreblanca marcó un antes y un después en la pastelería. Considerado como uno de los mejores del mundo, realizó esculturas minimalistas que parecerían de vidrio. En este libro plasma su pasión con recetas al alcance de todos, incluyendo la que creó para la boda de los príncipes de Asturias: el pastel de gianduja real, una base de bizcochuelo de aceite de oliva intercalado por capas de *mousse* de chocolate.



Miscelánea gastronómica de Schott

Autor: Ben Schott
Editorial: El Aleph Editores
Páginas: 159

Este libro es como una tienda de barrio: ofrece historias, recetas olvidadas, licores prohibidos, frases famosas, y vocabulario culinario. Se sorprenderá con el remedio para la resaca y la receta para cocinar cisne. Además, reúne temas de interés tanto para el lector *gourmet* como para el aficionado glotón.



Chuletas muy jugosas por dentro
y perfectamente horneadas por fuera



¿y cómo lo hiciste ?

- Double Electric KEHU309SSS
- Tecnología Convection en el microondas
- Pantalla LCD
- Probador de temperatura
- Cocción a vapor en el microondas
- Función de crecimiento de pan
- Deshidratador de alimentos
- Auto limpieza "Self Clean"

HAZLO TU TAMBIÉN CON KITCHENAID, visítanos en el Centro Gourmet KitchenAid Calle 86A No. 13A - 10 Tel: (1) 611 31 76 - Bogotá - Colombia
Centro Gourmet KitchenAid Cra. 10 No. 82 - 90 Tel: (1) 691 01 32 - Bogotá - Colombia



FOR THE WAY IT'S MADE.®

El señor de los vinos

Una disciplina extrema y una sensibilidad desbordada se encuentran en los sentidos de un experto en vinos. Basta un ligero olor, la veta de alguna tonalidad o el retrogusto lejano de un vino para que este experto cataador describa su lugar de origen, los aromas que le aporta el roble y la cepa que le dio vida. Incluso, es suficiente un destello de brisa marina para situar el viñedo en una costa sudafricana o chilena. Ningún aroma se escapa de la nariz entrenada de un *sommelier*.

Aunque su arte no se reduce a calificar las bebidas -debe conocer las complicaciones del servicio, conservación, compra y mantenimiento del vino así como su correcta cata y maridaje- su gran acierto, desde que naciese en la Edad Media, siempre ha sido distinguir entre un buen vino y un mal vino, sin menospreciar los colegas que se dedican a catar y estudiar tés, cafés, aguas, aceites, vinagres y destilados.

La palabra *sommelier* proviene del francés antiguo *somme* que

significa carga. Sus predecesores eran los encargados de llevar el vino de reyes, nobles y aristócratas en sus viajes o batallas. A éstos les correspondía probar de antemano el vino para dedicar el mejor a su señor, o recorrer la región a la que habrían de llegar para seleccionar los ejemplares sobresalientes.

En ese entonces, aquellos maestros bodegueros utilizaban el *tastevin* para escrutar el vino en los oscuros sótanos que hacían las veces de cava. Este recipiente, elaborado en plata, alpaca y otros metales, reflejaba la luz que, con ayuda de una vela, se utilizaba para comprobar el color y brillo del líquido, asevera Carlos Andrés Ramírez, *sommelier* de la Escuela de *Sommeliers* de Chile.

Actualmente, gracias a las copas de vidrio y la luz eléctrica no necesitamos de un *tastevin*, pero sí de un *sommelier*, cuyo paladar, olfato y vista se hayan desarrollado y educado a tal punto que, con pasión por el mas infimo estímulo gustativo, sepa convidarnos a disfrutar del alma de una botella de calidad. ☺

Fragmento Literario

Jesús da de comer a cinco mil hombres

(Jn 6, 1-15)

Jesús se fue al otro lado del lago de Galilea, que es el mismo lago de Tiberias. Mucha gente lo seguía, porque habían visto las señales milagrosas que hacía sanando a los enfermos. Entonces Jesús subió a un monte, y se sentó con sus discípulos. Ya estaba cerca la Pascua, la fiesta de los judíos. Cuando Jesús miró y vio la mucha gente que lo seguía, le dijo a Felipe:

-¿Dónde vamos a comprar comida para toda esta gente?

Pero lo dijo por ver qué contestaría Felipe, porque Jesús mismo sabía bien lo que había de hacer.

Felipe le respondió:

-Ni siquiera doscientos denarios de pan bastarían para que cada uno recibiera un poco.

Entonces Andrés, que era otro de sus discípulos y hermano de Simón Pedro, le dijo:

-Aquí hay un niño que tiene cinco panes de cebada y dos pescados; pero ¿qué es esto para tanta gente?

Jesús respondió:

-Díganles a todos que se sienten.

Había mucha hierba en aquel lugar, y se sentaron. Eran unos cinco mil hombres. Jesús tomó en sus manos los panes y, después de dar gracias a Dios, los repartió entre los que estaban sentados. Hizo lo mismo con los pescados, dándoles todo lo que querían.

Cuando ya estuvieron satisfechos, Jesús dijo a sus discípulos:

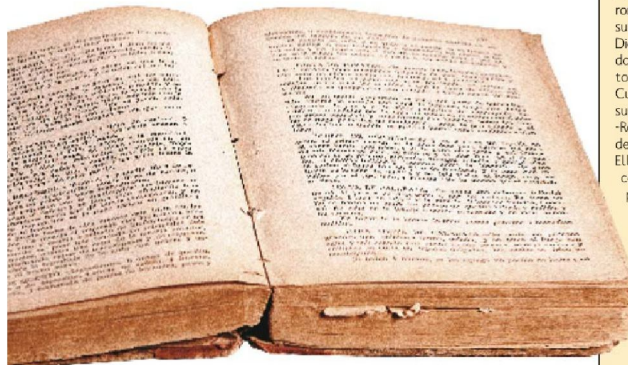
-Recojan los pedazos sobrantes, para que no se desperdicie nada.

Ellos los recogieron, y llenaron doce canastas con los pedazos que sobraron de los cinco panes de cebada.

La gente, al ver la señal milagrosa hecha por Jesús, decía:

-De veras éste es el profeta que había de venir al mundo.

Pero como Jesús se dio cuenta de que querían llevárselo a la fuerza para hacerlo rey, se retiró otra vez a lo alto del cerro, para estar solo.



Secretos de un Chef

Refisal
Cristales de Sal

Práctica tapa que sirve de molino.

Chef Juan Felipe Giménez



El mejor secreto en la cocina son **Cristales de sal Refisal**, que con su magia transforma sus comidas en experiencias llenas de textura y sabor.

Invitados a la mesa santa





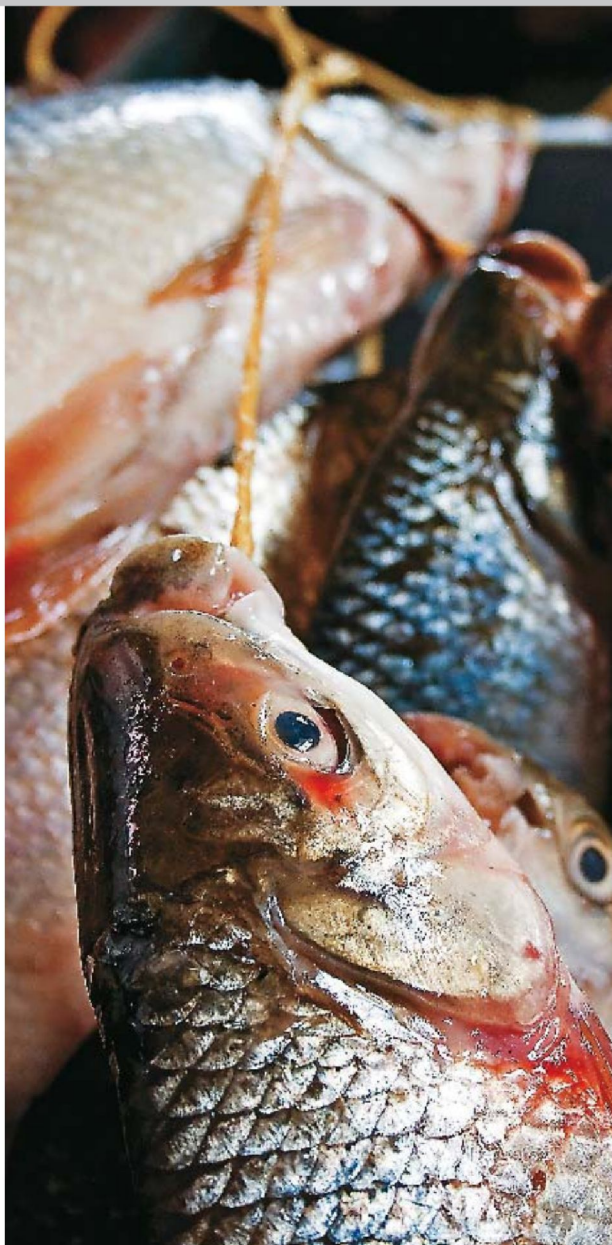
Peces blancos, huéspedes del mar de carne jugosa y exquisita al paladar. Salteados o sellados, al horno y marinados, se reinventan día a día en las plazas de mercado y en restaurantes finos y populares. Un merecido preludio a esta Semana Santa entre cortes, especies, tradiciones y maridajes con *rosé*.



Fernando Quiroz: glotón profesional y cocinero aficionado. Ha sido editor cultural, corresponsal en Buenos Aires y columnista. Dirige la revista *Bacalá*.



Los restaurantes madrugan todos los días para quedarse con los pescados más frescos y apetecidos que diariamente llegan a la plaza.



Un recorrido por el fascinante y perfumado mundo de los pescados en la plaza de Paloquemao, en donde se codean los mejillones de Nueva Zelanda y las barbachatas del Amazonas.

No hacen falta las flechas. No hace falta el aviso. Aún en la penumbra de una noche que no acaba de aceptar su derrota, el olor señala la ruta hacia aquel cruce de pasillos en el que se concentran los puestos de pescado. Un olor que logra sobrevivir al cloro y a los detergentes. Un olor que por momentos se matiza con el aroma del cilantro o del oregano, que cruzan por allí en bultos enormes a lomo de adolescente. Un olor que no se confunde con el de las reses que han muerto en la vispera, pero que a veces se suma al que despiden los costillares enormes que cuelgan del techo y los higados que se desangran en bandejas de acero inoxidable en los puestos de al lado.



Huele a pescado. Huele a esa suma de pescados tan populares como el bagre, tan sabrosos como el pargo, tan apreciados como el lebranche, tan esquivos como la barbachata, tan exclusivos y exquisitos como el salmón.

El viento frío que baja del cerro de Guadalupe pasa de prisa frente a los refrigeradores en los que duermen doncellas recién descamadas y pirapichingas con sus bigotes eléctricos, cruza los cubículos en los que ofrecen cereales a granel, se pierde en el laberinto que se dibuja entre los puestos de frutas que apenas empiezan a madurar, lejos, muy lejos de los arbustos que las vieron nacer, y llega hasta el monumento que un comerciante agrade-

cido erigió en honor a la Virgen María y que se ha convertido en punto de encuentro de quienes visitan la plaza de Paloquemao. A su paso, va despertando apetitos y reemplazando aromas: el de las merluzas por los morrillos, el de los morrillos por las coliflores, el de las coliflores por las guanabanas, hasta que se pierde en el patio de entrada entre las hojas de los helechos y las astromelias recién florecidas que se ofrecen por paquetes de a docena.

Poco antes de las seis de la mañana el repertorio de aromas se amplía con el del café recién molido y el que escapa de los pequeños hornos en los que crecen como por arte de levadura almojábanas y pandebonos con mucha harina y poco queso.

De doncellas y bigotudos



El viento frío que baja del cerro de Guadalupe pasa de prisa frente a los refrigeradores en los que duermen doncellas recién descamadas.

A esa misma hora, como si no lo hubieran hecho la víspera, los primeros operarios que llegan a los puestos de pescado se encargan de volver a pasar la escoba y el traperío: al pie de las patas de metal de los refrigeradores se han escondido escamas rebeldes y se ha acumulado, como si fuera polvo, la harina de pescado que va quedando a medida que la sierra les da forma a los filetes. Hay quienes pagan 1.000 pesos la libra de esta ralladura para darle sabor a los caldos de los almuerzos corrientes por los que cobran en los comederos del centro de la ciudad menos de la mitad de lo que piden por un jugo de mandarina en los alrededores del parque de la 93.

Suelen ser los mismos restaurantes en los que también ofrecen almuerzos ejecutivos de 4.000 y

que anuncian dotados de una generosa porción de bagre, que no es generosa ni es bagre, sino un delgado trozo de mapara.

El mapara es uno de los muchos pescados de río que llegan a diario a Bogotá, casi siempre en la madrugada, al lado de las mojarrias de la represa de Betania, los bocachicos de El Banco, los capaces de los Llanos Orientales y los machetajos, los gualajos, las capitanas y los babosos que vienen de ese generoso mar de agua dulce que es el Amazonas, y que se ofrecen en la mayoría de los 32 locales de Paloquemao dedicados al pescado.

Los de mar son la excepción, aunque algunos de los de río han adoptado nombres como los del robalo, la merluza y la corvina, y aunque llamen meritos unos pes-



cados que están lejos de ser de esa especie privilegiada que motivó el dicho aquel: 'Del mar, el mero, y de la tierra, el cordero'. Hay, sin embargo, puestos sofisticados que exhiben filetes de basa traídos de África, palmitos elaborados con cangrejos coreanos, salmón de Chile —que ya ha empezado a escasear por cuenta del terremoto—, mejillones de Nueva Zelanda, pulpos de la India, filetes de *grouper* de Vietnam y langostinos U6 de Buena Ventura, a 70.000 pesos el kilo.

Con esa idea que han difundido según la cual 'acá se encuentra de todo', las pesqueras de Paloquemao atraen señoras muy encopetadas que pagan 52.000 pesos por un kilo de muelas de cangrejo rey, monjas que compran toyo y pirabotón de una sola vez para toda la cuaresma y que no se cansan de pedir rebaja, parejas que sueñan frente a las neveras con los langostinos que darán en su boda, restaurantes que madrugan a este mercado varias veces a la semana y que han aprendido que los viernes deben llegar mucho más temprano si quieren clasificar a unas cuantas de las 1.000 mojarrras que vende Anibal ese día, a 3.500 en promedio.

En Paloquemao el día empieza en la madrugada y termina poco después de las cuatro de la tarde. Es común ver comerciantes o cargadores de bultos que desayunan de noche y que a las nueve de la mañana almuerzan con piquete de gallina. Y otros que, para resistir la juega de remate de jornada, se ayudan con un vaso de 'poderoso berraquillo', preparado con jugo de borojó, miel de abejas, una capsula de vitacerebrina, ostras frescas y cangrejo de río: una bebida que algunos buscan por sus promesas afrodisíacas y que otros toman simplemente para reponer las fuerzas de tantas horas de trajín en ese territorio de aromas tan diversos llamado Paloquemao. 🍷



Algunos restaurantes anuncian una generosa porción de bagre, que no es generosa ni es bagre, sino un delgado trozo de mapará.



Existen 32 establecimientos que se dedican a la venta de pescado de río y de mar, nacional e internacional.

Entre anzuelos y destellos



En alta mar son muchos los personajes que, más por antojo que por azar, terminan protagonizando nuestras cenas. En este acuario le presentamos un *casting* de las estrellas que se roban el *show* en esta edición: los pescados blancos de mar.

Seguramente los conoce, pero ¿sabe cuál es su parentesco? La merluza, el lenguado o la corvina son pescados blancos, es decir, con bajo nivel de lípidos en su carne: de allí que se diferencien de los llamados 'azules' como el atún, el salmón o el bacalao, cuya carne es sustancialmente más grasosa.

Pese a ser vecinas en el mar, estas especies son tan diversas que ha surgido la necesidad de organizarlas en familias y clanes, para así no confundirlas al momento de invitarlas a nuestros platos. A continuación lo invitamos a pescar mientras se antoja de los ejemplares más famosos de la cocina local y mundial.

Merluza

(*Merluccius gayi peruanus*)



Robalo

(*Centropomus viridis*)

Familia: Centropomidae

Orden: Perciformes

Clase: Actinopterygii

Tamaño: 112 cm

Peso: 17 kg, aprox.

Locación: océano Pacífico

Profundidad: 0 a 25 metros

Países productores: sur de California, México, Guatemala, Costa Rica, Panamá, Colombia, Perú y Ecuador

Familia: Merlucciidae

Orden: Gadiformes

Clase: Actinopterygii

Tamaño: 36 cm

Peso: 3 kg, aprox.

Locación: océanos Atlántico y Pacífico oriental.

Profundidad: 50 a 500 metros

Países productores: Perú y Ecuador

Corvina

(*Cynoscion phoxocephalus*)

Familia: Sciaenidae

Orden: Perciformes

Clase: Actinopterygii

Tamaño: 60 cm

Peso: 2.5 kg, aprox.

Locación: aguas del Pacífico americano

Profundidad: 1 a 30 metros

Países productores: Perú, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá y sur de California





Lenguado
(*Paralichthys woolmani*)

Familia: Paralichthyidae
Orden: Pleuronectiformes
Clase: Actinopterygii
Tamaño: 80 cm
Peso: 7 kg, aprox.
Locación: costa sur del Pacífico americano.
Profundidad: 1 a 91 metros
Países productores: Perú, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá y sur de California

Mero
(*Epinephelus analogus*)

Familia: Serranidae
Orden: Perciformes
Clase: Actinopterygii
Tamaño: 87 cm
Peso: 20 kg, aprox.
Locación: arrecifes rocosos y estuarios poco profundos del Pacífico oriental
Profundidad: hasta 107 metros
Países productores: Colombia, Brasil, Cuba, República Dominicana, Estados Unidos, México y Venezuela



Pargo lunarejo
(*Lutjanus guttatus*)

Familia: Lutjanidae
Orden: Perciformes
Clase: Actinopterygii
Tamaño: 80 cm
Peso: 1.5 kg, aprox.
Locación: bahías arenosas dentro de las costas pacíficas orientales.
Profundidad: 0 a 107 metros
Países productores: sur de California, México, Guatemala, Costa Rica, Panamá, Colombia, Perú y Ecuador



Sierra
(*Scomberomorus sierra*)

Familia: Scombridae
Orden: Perciformes
Clase: Actinopterygii
Tamaño: 112 cm
Peso: 10 kg, aprox.
Locación: océano Pacífico oriental
Profundidad: 0 a 15 metros
Países productores: sur de California, México, Guatemala, Costa Rica, Panamá, Colombia, Perú y Ecuador

Congrio
(*Conger orbignianus*)

Familia: Congridae
Orden: Anguilliformes
Clase: Actinopterygii
Tamaño: 120 cm
Peso: 4 kg, aprox.
Locación: aguas costeras del Atlántico sur occidental
Profundidad: 0 a 40 metros
Países productores: Argentina y Uruguay



Locación



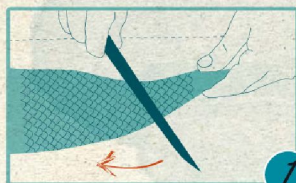
Una curita, por favor

Porque nos importa su seguridad y no queremos que se lastime cortando pescados, le presentamos esta guía útil de cómo hacer versátiles y decorativas sus comidas con la ayuda de un buen cuchillo. Apto para principiantes.

Así como una fina carne se malogra si no se le aplica el corte adecuado, un pescado puede estropearse por un par de segundos de descuido con el cuchillo. La variedad de pescados hace que el troceado sea fundamental para su correcto aprovechamiento: dependiendo de su constitución y de la preparación que vayamos a emprender, hace falta decidir si cortaremos un filete, un medallón, un nutritivo, etcétera; incluso, de acuerdo con la decoración deseada, sabremos si hemos de botar todos los sobrantes que resultan a partir del corte. Vamos por partes.



Lo básico



1



2



3

Descame el pescado 'raspándolo' con un cuchillo en el sentido contrario al del crecimiento de las escamas (de la cola a la cabeza). Bajo un chorro de agua fría, cerciórese de que las ha quitado todas revisándolo con su tacto.

Clave el cuchillo a la altura de la cavidad anal del pescado y llévelo con cuidado hasta la cabeza.

Retire las vísceras y branquias que han quedado expuestas tras el tajo. Y, si lo desea, puede cortar aletas, cabeza y cola. Vuelva a limpiar el pescado bajo un chorro de agua fría.

Los cuchillos



En la cocina

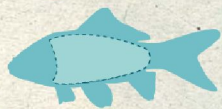
Para filetear el pescado utilice un cuchillo de hoja larga, delgada, ligeramente curva y de terminación puntiaguda. Asegúrese de que su mango sea ergonómico, de manera que la hoja sea maleable al usarlo.



En la mesa

Carente de filo, este cubierto sirve para separar las espinas y diferentes trozos del pescado. Se ubica a la derecha del plato, se le reconoce por asemejarse a una 'paleta' y por su terminación curva.

Los cortes



Filete

Ya sea con piel o sin ella, el filete es un corte largo y delgado que se obtiene al tajar longitudinalmente el pescado. Se retira el filete separándolo del espinazo, de manera que la carne es pulposa y sin espinas.



Filete mariposa

Al filete se le hace un segundo corte transversal, de manera que pueda 'abrir' el mismo como dos 'alas de mariposa'. Como es obvio, el corte no termina de atravesar todo el filete.



Medallón

Suele obtenerse del lomo de pescados cilíndricos. Este corte no tiene ni piel ni espinas, y se caracteriza por su forma circular.



Rodajas o trancha

Cual pan tajo, este es un corte vertical que se realiza varias veces a lo largo del pescado. Para este se recomienda un cuchillo de hoja más ancha que el utilizado para filetear. Al ver el corte cenitalmente el comensal se percata del espinazo y la piel.



Paupieta

Es un filete muy fino que se enrolla y se sujeta con un palillo. Suele rellenarse con mariscos o vegetales.



Pescados blancos frescos y marinos

Del mar el mero y de la tierra el carnero. La corvina, el congrio, el pargo, el lenguado, la tilapia y el róbalo protagonizan estas recetas llenas de sabor salino. Un jugoso filete en busca de su comensal.





Pargo a la vasca

Para 4 personas
Chef: José Augusto Pajares
Restaurante: Pajares Salinas (Bogotá)

Ingredientes

800 g de filete de pargo
200 g de mejillones o almejas con concha
200 g de langostinos crudos, pelados
y desvenados
3 cucharadas de harina de trigo
1 taza de aceite de oliva
1 cucharadita de ajo finamente picado
1/2 taza de vino blanco
2 cucharadas de pasta de tomate
1/2 litro de caldo de pescado
1/2 taza de arvejas cocidas
1/4 de taza de pimentones asados,
cortados en medias lunas
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de paprika
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Corte el filete en trozos, salpiméntelos y rebosclos en la harina. Saltee el ajo en una sartén caliente con un poco de aceite de oliva e incorpore el pescado. Dore por ambos lados, retirelo y agregue a la sartén una cucharada de harina, paprika, el resto del aceite, el vino, la pasta de tomate y el caldo. Incorpore nuevamente el pescado y continúe la cocción a fuego medio durante dos minutos revolviendo para que no se pegue. Agregue las arvejas, el pimentón, los mejillones y los langostinos. Cocine durante cuatro minutos.





Mero frito en salsa de frijol negro de soya

Para 4 personas
Chef: Harry Sasson
Restaurante: H. Sasson Wok & Satay
Bar (Bogotá)

Ingredientes

1 kilo de trozos de mero
1 taza de harina
1 cucharada de polvo de curry
Jugo de medio limón
1/2 taza de pimentón rojo cortado en rombos
1/2 taza de guisantes
1 cucharada de jengibre rallado
4 cucharadas de salsa de frijol negro de soya
2 cucharadas de mantequilla
1 trago de jerez
1 cucharada de miel
Sal y pimienta

Preparación

Condimente el mero con sal, pimienta, limón y curry. Fríalo en aceite hondo. Aparte, saltee el jengibre, los pimentones y los guisantes con una cucharada de aceite vegetal. Agregue la salsa de frijol negro y saltee un poco más. Añada el jerez y la miel. Finalmente, monte con la mantequilla.



Mero





CON LOS CINCO SENTIDOS

Para detectar si un pescado es fresco o no mírelo a los ojos fijamente. Estos deben ser saltones. Llenos y brillantes. Luego mire su piel. La cual debe mantener un color vivo y limpio. Las aletas deben estar duras y las escamas relucientes. Las agallas deben presentar un color rojo fuerte y brillante. Tenga muy en cuenta el olor: debe ser a pescado, a mar; nunca a amoníaco o a podrido. Ha llegado el momento de tocarlo. La carne debe estar dura, y si es un pescado de escama blanda su carne no debe ceder.





Filete de tilapia con *cous cous* cítrico

Para 4 personas

Chef: Jorge Rausch

Restaurante: Criterion (Bogotá)

Ingredientes

480 g de filete de tilapia
1 berenjena pelada y cortada en láminas
1 calabacín pelado y cortado en láminas
1 pimentón pelado, sin semillas y cortado en triángulos
2 y 1/2 cucharadas de aceite de canola

Para el *cous cous* cítrico

3/4 de taza de agua
una pizca de sal
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1 limón
9 cucharadas de *cous cous*
2 cucharadas de piñones
2 cucharadas de semillas de girasol
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de perejil liso finamente picado
1 cucharada de cilantro

Preparación

Para el *cous cous* cítrico, en una olla agregue agua, sal, aceite de oliva, el jugo de limón y lleve a hervor. Agregue el *cous cous* y tape. Mantenga caliente sin hervir de 10 a 15 minu-

tos. Aparte, en una sartén, derrita la mantequilla y dore los piñones y las semillas de girasol. Destape el *cous cous*, separelo con un tenedor e integre el resto de los ingredientes. Para la tilapia, precaliente el horno a 350°F. En una sartén caliente selle la tilapia un minuto por cada lado y lleve al horno durante tres minutos, voltee los filetes y finalice la cocción durante otros tres minutos. Aparte, selle la berenjena, el calabacín y el pimentón en aceite de oliva y finalice su cocción en el horno a 355°F durante tres minutos. Con ayuda de un aro, acomode el *cous cous* cítrico en el centro del plato, luego la tilapia y los vegetales alrededor.





Mignon de róbalo sobre papardelle con salsa carbonara

Para 4 personas
Chef: Andrew Blackburn
Restaurante: Restaurante Central
Cevichería (Bogotá)

Ingredientes

720 g de filete de robalo cortado en partes iguales
2 cucharaditas de pimienta negra
1 y 1/2 tazas de papardelle cocinada
1 cucharada de albahaca
5 y 1/2 cucharadas de vino blanco
2 tomates larga vida cortados en julianas
1 taza de crema de leche
80 g de tocineta cruda en láminas
40 g de tocineta finamente picada
2 cucharaditas de sal marina

Preparación

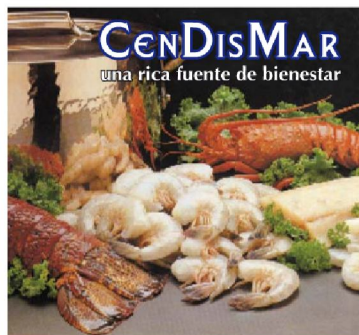
Sazone los filetes con sal, pimienta y aceite de oliva. Envuélvalos en las tiras de tocineta y áselos a la parrilla durante dos minutos por cada lado. Cocine la pasta en agua hirviendo con una pizca de sal y luego saltee la en una sartén con el tomate y la albahaca. En otra sartén sofría la tocineta picada hasta que dore, agregue el vino blanco, revuelva y deje reducir hasta la mitad. Añada la crema de leche y rectifique la sazón. En un plato hondo acomode la pasta en el centro, encima el mignon de robalo y la salsa alrededor.



Róbalo

Pescados y Mariscos

Nacionales e Importados



CenDisMAR
una rica fuente de bienestar



PUNTO EXCLUSIVO DE EXPENDIO

Despachos a Domicilio

Pescados frescos, enteros y en filetes

Salmón, Langostinos, Trucha fresca,
Jaiba gratinada, Cazuela de mariscos,
Camarón en anillos, Mero, Corvina,
Calamar, Scallops, Almeja, Bacalao.

Completo surtido de productos SUSHI.

con el respaldo y
garantía institucional de



(Peso, Calidad y Medida garantizados)

Calle 69 No. 20-49
PBX: 312 6665 FAX: 212 3912
Emails: ventascentismar@gmail.com
centismar@gmail.com
Bogotá, D.C

**El arte de sellar**

Sellar un filete de pescado es muy fácil. Ponga el pescado en una sartén caliente con poco aceite durante dos minutos por cada lado para que la cocción de la capa superficial evite la pérdida de sus jugos. Después de terminado este proceso continúe la cocción de acuerdo a la receta.



Lenguado



Lenguado con jugo de ají amarillo rostizado y arroz caldoso de arvejas

Para 4 personas
Chef: Francisco Rodríguez
Restaurante: Astrid y Gastón (Bogotá)

2 y 1/2 tazas de caldo de verduras
1 ají amarillo rostizado

Ingredientes

4 lenguados limpios de 500 g cada uno
4 cucharadas de aceite de oliva
4 ramas de berro
Sal y pimienta al gusto

Para el jugo de ají amarillo

1 cucharada de aceite de olivas
2 cucharadas de cebolla blanca
finamente picada
1 cucharada de pasta de ajo
2 cucharadas de ají amarillo en pasta
1/2 taza de ahuyama
1/4 de taza de chicha de maíz
2 tazas de caldo de pescado
1 ramita de cilantro
1 cucharada de mantequilla

Para el arroz caldoso de arveja

1/4 de taza de aceite de olivas
1/2 taza de cebolla blanca
finamente picada
1 cucharada de ajo finamente picado
1 taza de arvejas cocidas y licuadas
1/2 taza de arvejas crudas
1 taza de arroz arbóreo

Preparación

Salpimentar el pescado y sellarlo en una sartén caliente durante 30 segundos por lado y lado. Separe la carne hasta obtener cuatro filetes y báñelos con aceite de oliva. Llévelos al horno a 350°F durante un minuto. Para el jugo amarillo, caliente el aceite de oliva en una olla y agregue la cebolla, la pasta de ajo y el ají amarillo. Deje dorar durante cinco minutos a fuego medio y añada la ahuyama, sal y pimienta; agregue la chicha, el caldo de pescado y el cilantro. Deje hervir a fuego medio hasta reducir a la mitad, cuele en otra sartén y lleve al fuego. Para el arroz caldoso, en una olla caliente agregue la mitad del aceite de olivas, la cebolla y el ajo. Deje dorar a fuego medio durante cinco minutos e incorpore las arvejas. Añada el caldo de verduras y el ají amarillo. Tape la olla a fuego bajo durante 15 minutos y agregue poco a poco el caldo restante. Revuelva hasta que el arroz quede al dente.





Tartare de mero

Para 4 personas
Chef: Jorge Rausch
Restaurante: Criterión (Bogotá)

Ingredientes

Para el mero curado

320 g de mero
2 y 1/2 cucharadas de sal marina
1 rama de tomillo
1 hoja de laurel

Para la mezcla

320 g de mero curado cortado en cubos de 2 cm x 2 cm
3/4 de taza de pepino europeo pelado y cortado en cubos
1/4 de taza de pimentón rojo pelado y cortado en cubos
1/4 de libra de papa sabanera pelada y cortada en cubos
1 cucharadita de cebolla cabezona roja finamente picada
1 cucharadita de perejil liso finamente picado
2 y 1/2 cucharadas de mayonesa
2 y 1/2 cucharadas de suero costeño

Preparación

Para el mero curado, cubra con sal el mero sin piel. Póngalo en un recipiente y agregue el tomillo y el laurel. Marine durante una hora en la nevera. Lave con abundante agua. Aparte, cocine la papa en agua con sal hasta que esté blanda, y deje enfriar. Ponga el pepino en un recipiente, agregue sal y reserve. Para la mezcla, revuelva todos los ingredientes junto con la mayonesa y el suero costeño. Sazone con limón y sal. Rellene los aros con la mezcla, agregue el suero costeño y lleve a la nevera durante cinco minutos. Con ayuda de una cuchara forme bolitas de aguacate. En un plato hondo ponga la torre y retire el aro. Organice el aguacate y los cubos de pepino y pimentón.



Tiradito de pargo alimonado con cilantro, rocoto y jengibre

Para 4 personas
 Chef: Francisco Rodríguez
 Restaurante: Astrid y Gastón (Bogotá)

Ingredientes

600 g de pargo cortado en finas láminas
 1 cucharada de jengibre picado
 1 cucharadita de ajo molido
 2 ajíes costeños finamente picados
 2 cucharadas de ají rocoto
 1 cucharada de hojas de cilantro picadas
 1/2 taza de jugo de limón
 3/4 de taza de caldo de pescado
 Sal y pimienta al gusto

Preparación

Ubique en un recipiente las láminas de pargo, sazónelas con sal y pimienta. Agregue el jengibre, el ajo, el ají rocoto, el cilantro y el apio. Vierta el jugo de limón, mezcle y deje reposar durante dos minutos. Agregue el caldo, remueva y rectifique la sazón. Extienda las láminas en un plato, enróllelas y bánelas con el jugo alimonado restante.



Róbalo con *bisque* de mariscos y gulas salteadas sobre salsa de chipirón

Para 4 personas
Chef: José Augusto Pajares
Restaurante: Pajares Salinas (Bogotá)

Ingredientes

880 g de filete de róbalo
1/2 litro de *bisque* de mariscos
2 tazas de vino blanco
Hierbas aromáticas
1/2 litro de salsa de calamares pequeños
en su tinta

200 g de angulas pequeñas
1/2 diente de ajo cortado en finas láminas
1 chile cortado en rodajas
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Para el *bisque*, saltee en una sartén los mariscos y déjelos cocinar a fuego lento en vino blanco y finas hierbas, y cuele. Aparte, salpimentando el pescado, sellelo en una sartén y termine al horno durante siete minutos a 355°F. Acomode en el fondo del plato la salsa de calamares y luego el filete. Cubra con el *bisque* las angulas salteadas con ajo y el chile.



**La sirena nereida**

Contrario a lo que se cree, aquellos seres mitológicos llamados sirenas no eran hermosas mujeres de cabellera larga y cuerpos esculturales. Se trataba de seres aterradoros con busto de mujer y cuerpo de ave que atraían a los marineros a los riscos con su melodiosa voz para ahogarlos. Entre tanto, las nereidas, ninfas marinas sumamente bellas y jóvenes, sí eran mitad mujer y mitad pez y su misión era rescatar náufragos.



Corvina



Corvina en mantequilla negra de limón y alcaparras

Para 4 personas
Chef: Harry Sasson
Restaurante: H. Sasson Wok & Sata Bar (Bogotá)

Ingredientes

4 filetes de corvina fresca, de 300 g cada uno
2 dientes de ajo machacados
2 cucharadas de alcaparras baby
3/4 taza de mantequilla clarificada
Cascos de un limón pelado
4 cucharadas de perejil liso picado
1 chorrito de salsa negra
2 cucharadas de brandy
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Sazone el pescado con sal y pimienta y dórelo en 1/2 taza de mantequilla clarificada. Retire de la sartén y reserve. En el resto de la mantequilla sofría el ajo hasta que comience a dorar, añada las alcaparras. Agregue perejil, los cascos de limón, salsa negra y brandy. Rectifique la sazón y sirva.





Cazuela del capitán

Para 4 personas
Chef: Fernando Campos
Restaurante: La Fragata Fish
Market (Bogotá)

Ingredientes

3 langostinos U 16-20
125 g de tubo de calamar cortado
en anillos
125 g de camarones
250 g de corvina
8 mejillones
160 g de pulpo cocido
6 tazas de consomé de pescado
4 cucharadas de cebolla cabezona roja
picada en cuadritos
4 cucharadas de zanahoria picada
en cuadritos
4 cucharadas de apio picado en cuadritos
4 cucharadas de puerro picado
en cuadritos
1/2 cucharada de pasta de ajo
2 cucharadas de Pernod
1 cucharada de aceite vegetal
4 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una olla caliente agregue la mantequilla y saltee durante dos minutos las verduras, el ajo y la mitad de los camarones. Agregue tres tazas de consomé y deje reducir. Licue y reserve. En una sartén con el aceite sofría durante dos minutos los mariscos, el resto de los camarones y el pescado. Agregue el Pernod y deje evaporar. Añada el resto del consomé y la preparación anterior. Deje hervir durante cinco minutos, agregue el jugo del limón y salpimiente.







Tilapia *blackend* al estilo New Orleans con mantequilla blanca de cítricos y hierbas

Para 4 personas
Chef: Harry Sasson
Restaurante: H. Sasson Wok & Satay Bar (Bogotá)

Ingredientes

4 filetes de tilapia de 300 g cada uno
3/4 de taza de mezcla de especias cajún
2 cucharadas de aceite vegetal
4 cucharadas de mantequilla
3/4 de taza de vino blanco
3/4 de taza de crema de leche
Jugo de medio limón
Perejil, orégano y hojas de albahaca frescas
Sal y pimienta

Preparación

Sazone la tilapia con sal y pimienta, y pásela por un plato con las especias de cajún hasta recubrirla completamente. Caliente una sartén al rojo vivo, agregue las dos cucharadas de aceite y deje quemar los filetes hasta formar una costra en la superficie, por lado y lado. Al terminar, añada dos cucharadas de mantequilla y deje quemar un poco. Aparte, reduzca el vino blanco a la mitad junto con las hierbas, agregue la crema de leche y siga reduciendo hasta que comience a espesar; monte con las dos cucharadas de mantequilla restantes, limón y sal. En el plato forme un espejo de salsa y acomode encima el pescado.





Filete de congrio glaseado en salsa de tamarindo con puré de maíz

Para 4 personas
Chef: Fernando Campos
Locación: Restaurante La Fragata Fish
Market (Bogotá)

Ingredientes

4 filetes de congrio de 230 g cada uno
12 cucharadas de pulpa de tamarindo
1 y 1/2 tazas de mazorca tierna desgranada
2 tazas de leche
2 cucharaditas de aceite vegetal
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cocine la mazorca en la leche durante 15 minutos, deje enfriar y licue. Lleve al fuego hasta obtener una consistencia de puré y salpimiente. En un sartén caliente cocine los filetes de congrio durante tres minutos por cada lado. Agregue la pulpa de tamarindo y cocine durante dos minutos más hasta que el pescado quede glaseado. Acompañe con el puré.



Congrio

Pez mortal.

El pez globo, considerado un exótico ejemplar, es uno de los más codiciados en Japón. Su popularidad se debe a que su consumo puede ser mortal si no es manipulado por un especialista. Sólo los chefs especializados que hayan presentado un examen específico pueden prepararlo. El hígado y las gónadas de este pez contienen tetrodovina, un veneno 1.200 veces más poderoso que el cianuro. Otra curiosidad: los pescadores deben cocerles la boca antes de transportarlos en grandes grupos porque de lo contrario se devorarían unos a otros.



Mero



Posta de mero con escabeche de ajíes y longaniza

Para 4 personas
Chef: Francisco Rodríguez
Locación: Restaurante Astrid y
Gastón (Bogotá)

Ingredientes

4 filetes de mero de 180 g cada uno
6 cucharadas de aceite de oliva
120 g de longaniza
1 taza de cebolla en pétalos
3 dientes de ajo finamente picados
1/2 taza de puré de ají dulce costeño
1/2 taza de vino blanco
5 tazas de caldo de pescado
1 cucharada de cilantro picado
1 cucharadita de ají limo
1/2 limón
1 libra de yuca cocida
Palmitos frescos cortados en cintas
Ajíes dulces amarillos
Sal y pimienta al gusto
Huevos de salmón

Preparación

En una sartén con el aceite de oliva dore la longaniza a fuego medio durante dos minutos, pique y reserve. Sazone los filetes con sal y pimienta, y en la misma sartén dórelos durante tres minutos por cada lado. Retire el exceso de grasa, agregue la cebolla y el ajo, y cocine a fuego bajo. Añada el ají dulce, cocine durante tres minutos más y agregue el vino blanco. Reduzca hasta que el alcohol se evapore. Añada los filetes y el caldo de pescado, sazone y tape. Cocine a fuego medio durante dos minutos hasta que quede jugoso. Agregue el cilantro, el ají limo, los ajos y el limón. Sirva en un plato hondo y acompañe con yucas cocidas.





Fish & chips

Para 4 personas
Chef: Jorge Rausch
Locación: Criterión (Bogotá)

Ingredientes

4 filetes de mero de 200 g cada uno
1 taza de harina de trigo para la mezcla
1/2 taza de harina de trigo para apanar
1 cucharada de polvo de hornear
1 y 1/2 tazas de cerveza
1/2 litro de aceite para freír
1 limón
Sal y pimienta al gusto

Para la salsa tártara

1 taza de mayonesa
2 cucharadas de pepinillos picados finamente
2 cucharadas de alcáparras picadas finamente
2 cucharadas de aceitunas verdes picadas finamente
1 cucharada de cebolla roja picada finamente
2 cucharadas de perejil picado finamente
Jugo de limón
Una pizca de azúcar
Sal y pimienta de cayena al gusto

Preparación

Para la salsa, mezcle todos los ingredientes y sazone con sal, pimienta y limón. Caliente el aceite a 355°F. Sazone los filetes con sal y jugo de limón. Para la mezcla, cuele la harina y el polvo de hornear y agregue lentamente tres cuartas partes de la cerveza. Bata hasta incorporar. Si la mezcla está muy espesa agregue un poco más de cerveza. Pase los filetes por la harina y sumérjalos uno por uno en la mezcla. Fríalos hasta que estén dorados (entre 8 y 12 minutos). Sirva cada filete sobre una cama de papas a la francesa y acompañe con la salsa tártara.





Alternativa para picar

Hacer mini caprese es muy sencillo; todo lo que necesita son tomates cherry y queso mozzarella (bocconni) alternados en una bonita fuente. Rocíe sobre ellos aceite de oliva, sal y pimienta al gusto, y decore con hojas frescas de albahaca.





Brocheta de congrio con picadillo de tomates y aceitunas

Para 4 personas
Chef: Andrew Blackburn
Restaurante: 80 sillas (Bogotá)

Ingredientes

720 g de filete de congrio cortado en cubos de 5 cm x 5 cm
1 y 1/2 cucharaditas de sal marina
5 tomates larga vida picados en cubitos
1 cucharadita de pimienta negra
1 y 1/2 cucharadas de pasta de ajo
1 y 1/2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de albahaca picada finamente
3 cucharadas de aceite de albahaca
5 y 1/2 cucharadas de aceitunas negras picadas en cubitos
2 y 1/2 cucharadas de aceite de oliva

Para el aceite de albahaca

1/2 litro de aceite de oliva
5 hojas de albahaca fresca

Preparación

Para el aceite de albahaca deje en conserva los ingredientes durante dos semanas antes de su uso. Ensarte los cubos de congrio en cuatro pinchos de metal. En una sartén caliente con aceite de oliva selle los pinchos durante un minuto por ambos lados y luego lívellos al horno para terminar la cocción durante seis minutos a 355°F. En la sartén en la que selló el pescado agregue la pasta de ajo, el tomate, las aceitunas negras, sal, pimienta y albahaca. Acomode el picadillo en un aro en el centro de un plato caliente, ubique las brochetas encima y decore con el aceite de albahaca alrededor.



Congrio



Mero con salsa cremosa de orellanas

Para 4 personas
Chef: José Augusto Pajares
Locación: Restaurante Pajares
Salinas (Bogotá)

Ingredientes

880 g de filete de mero
1 taza de tallos de puerro limpios
y cortados en rodajas finas
1 libra de orellanas limpias y
cortadas en rodajas
1/2 litro de crema de leche
1 taza de mantequilla
1/2 shot de brandy o cognac

Preparación

Para la salsa saltee el puerro y las orellanas en mantequilla durante dos minutos y flambée con el licor. Agregue la crema de leche y deje cocer durante cuatro minutos a temperatura media. Aparte, salpimentado el pescado, sellelo en una sartén a fuego alto por ambos lados y termine la cocción en el horno durante cinco minutos a 355°F. Sirva en un plato cubriendo con la salsa cremosa de orellanas y cebollín picado.





Corvina con mix de champiñones y mantequilla de ajo asado

Para 4 personas
Chef: Andrew Blackburn
Restaurante: 80 sillas (Bogotá)

Ingredientes

720 g de filete de corvina cortado en cuatro partes iguales
1 y 3/4 de taza de champiñones, portobello y orelanas picados finamente
3 cucharadas de mantequilla de ajo
1 y 1/2 cucharaditas de sal marina
16 hojas de papel mantequilla
4 cucharaditas de perejil picado

Para la mantequilla de ajo

3 cucharadas de mantequilla
1 y 1/2 dientes de ajo machacados

Preparación

En un recipiente mezcle bien la mantequilla con el ajo y reserve. Corte cuatro círculos de papel mantequilla y ponga un filete sobre el costado de cada uno. Sazone con sal marina, ponga encima la mezcla de champiñones y por último la mantequilla de ajo. Cierre el papel como una media luna. Caliente una sartén en seco y cocine las medias lunas durante 30 segundos. En seguida, llévelas al horno durante seis minutos a una temperatura de 355°F. Retire las medias lunas del horno (el papel debe estar inflado y dorado). En cuatro platos calientes sirva los filetes y decore con perejil picado.





La vie en rose

Château Sainte Marguerite Cuvée M Cru Classé

Bodega: Vins et Vignobles Fayard
Variedad: garnacha y syrah
Año: 2008
País de origen: Francia
Zona: Côtes de Provenza
Esta región cuenta con 2.600 años de experiencia elaborando vinos desde que los griegos fundaron Marsella. Su especialidad son los rosados, que tanto nativos como turistas consumen durante el verano. En vista ofrece un delicado tono de piel de cebolla; en nariz flores blancas, fresas y nota de heno. En boca, un festival de flores con un nervio impecable y un largo excepcional.

Cousiño-Macul Gris

Bodega: Cousiño-Macul
Variedad: cabernet sauvignon 100%
Año: 2008
País de origen: Chile
Zona: Valle de Maipo
Hacer un rosado a partir de cabernet sauvignon es una tradición en burdeos, que Cousiño Macul ha seguido desde Chile. Gris es la palabra francesa para describir su leve tinte rosado. Estos vinos presentan menos color pero ofrecen un color salmón y en nariz aromas a cerezas, fresas y flores blancas. En boca presenta una acidez nerviosa, cerezas y cítricos delicados.

Gran Feudo Rosado

Bodega: Julián Chivite
Variedad: garnacha 100%
Año: 2008
País de origen: España
Zona: Navarra
Esta bodega fue fundada en 1647 y son 11 generaciones las encargadas de elaborar uno de los vinos más respetados de España. Se elabora con un método conocido como sangrado, en donde se separan las pieles del mosto, es decir, el líquido del sólido. De color rosa cereza con ribetes violáceos, en nariz presenta arándanos y da paso a una boca muy fresca, con acidez balanceada y final elegante. Es recomendada por su costo beneficio.

Ibañez de aguja rosé

Bodega: Pinord
Variedad: tempranillo y garnacha
Año: No aparece
País de origen: España
Zona: Penedés
Crianza: 0 meses
Joven, festivo y sin pretensiones, este rosado de aguja presenta una efervescencia que lo hace ideal para disfrutar en un picnic. Son llamados "vinos de una noche", ya que las cáscaras se dejan macerar de 12 a 15 horas con el mosto. Su color es rosa intenso y en nariz desarrolla notas a claveles, rosas y fresas. En boca presenta una suave burbuja que potencia su frescura.

Precio: \$96.000
Puntuación:



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
La parte de los Ángeles
Teléfono: (1) 622 5351



Precio: \$28.000
Puntuación:



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Dolores
Teléfono: (1) 371 0899



Precio: \$33.000
Puntuación:



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Vino
Teléfono: (1) 635 4573



Precio: \$20.000
Puntuación:



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Casa Ibañez
Teléfono: (1) 626 2815



Los vinos rosados están de moda. Gracias a su frescura y acidez equilibrada se convierten en compañeros ideales de pescados, mariscos y pastas. A continuación, una sofisticada guía para hacer feliz su corazón y paladar.

Marqués de Cáceres Rosado Seco

Bodega: Marqués de Cáceres
Variedad: tempranillo 80% y garnacha 20%
Año: 2008
País de origen: España
Zona: Rioja
Crianza: 0 meses

Don Ambrosio García de Cáceres, capitán de fragata de la Armada Real, recibió el título de marqués. La bodega elabora un vino reputado con nobleza y distinción. Este rosado de color fresa pálida, integra en nariz arándanos y cerezas con flores blancas. En boca es delicado y goloso con notas almendradas que le dan un largo final. Un gran vino elaborado por un excelentísimo viticultor.

Montes Cherub

Bodega: Montes
Variedad: syrah 100%
Año: 2008
País de origen: Chile
Zona: Valle de Colchagua
Lo primero que llama la atención es su etiqueta: la ilustración de un arcángel regordete. Por ser elaborado en el valle de Colchagua, el mejor ejemplar de Chile, Aurelio Montes cuenta con la experiencia de lanzar un rosé verdaderamente notable. Tonos rosados con reflejos púrpura, ofrece en nariz fresas, naranjas, arándanos y rosas. En boca es floral, fresco, de excelente acidez y presencia de fresas. Maridaje: paella marinera o atún grillado.

Mumm Cuvée Reserve Brut Rosé

Bodega: Mumm
Variedad: chardonnay 70% y pinot noir 30%
Año: no aparece
País de origen: Argentina
Zona: Valle de Uco
La prestigiosa casa francesa Mumm decidió invertir en la elaboración de excelentes espumosos. Hecho mediante el método *charmat*, presenta un color salmón con una burbuja pequeña y continua. En nariz aporta frambuesas con notas de pan, cítricos y manzana verde. En boca juega con las papilas gustativas y genera una sensación de frescura muy balanceada con la fruta roja del pinot noir. Una opción para lucirse sin gastar una fortuna.

Santa Digna Rosé

Bodega: Miguel Torres
Variedad: cabernet sauvignon 100%
Año: 2008
País de origen: Chile
Zona: Valle Central
Crianza: 0 meses
En 1979 el barcelonés Miguel Torres se asentó en territorio chileno al igual que sus antepasados lo hicieron 400 años antes. Esta vez reaparece para compartir su sabiduría y exquisito *terroir*. Es rosé sólido y elegante, ha ganado una medalla de oro en el Decanter Wine Awards 2009. De color rosado intenso, casi violeta, desarrolla en nariz cerezas marasquino que comparten honores con mermelada de fresa. En boca es redondo y de elegante acidez y fruta roja madura.

Precio: \$31.800 Puntuación:



Precio: \$43.500 Puntuación:



Precio: \$35.000 Puntuación:



Precio: \$43.000 Puntuación:



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Licorella
teléfono 01 313 3183

¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Vinos Nobles
teléfono 01 650 5529

¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Remed Ricard Colombia
teléfono 01 606 9066

¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor:
Global Gourmet
teléfono 01 267 1343

La historia

Esta preparación tradicional de la cocina japonesa tiene sus orígenes en la China de principios del siglo IV a.C. Al ser fermentado, el arroz produce ácido láctico y un moho que ayuda a preservar el pescado. En ese entonces, cuando no existía la conservación, la pesca se preservaba entre capas de arroz cocinado al vapor para transportarla desde los mares hasta tierra adentro. Luego, el arroz se desechaba y sólo se consumía el pescado, que quedaba con un gusto algo avinagrado. Durante el siglo XV d.C. se comenzó a agregar vinagre al arroz, con el fin de aglazar los tiempos y no desperdiciar los preciados granos.

Los utensilios

- Esteras de bambú
- Cuchillos bien afilados
- Salsas pequeñas para la salsa soya
- Palitos de bambú o madera (si no es muy diestro en el manejo de éstos, la etiqueta japonesa permite comer los bocados con la mano).

Pasos para la cena

- Prepare el arroz con anticipación, y si desea separe de una vez las porciones que utilizará cada invitado.
- Ubique los ingredientes en la mesa: la soya, el jengibre, hojas de nori, pescados, mariscos y vegetales, mientras deja que la creatividad de sus invitados juegue a la hora de preparar su rollo ideal.
- No olvide tener a la mano los utensilios necesarios para todos los invitados: con una estera de bambú no es suficiente, pues hará que la noche sea larga y poco divertida por la espera.

Noche de sol naciente

GLOBAL GORMET **pone el sushi**

TIENDA CHICÓ: Crr. 14 No. 80-12 Tel: 256 79 11

El *sushi* se ha convertido en un ícono japonés y llega a nuestras mesas para ser compartido entre amigos sentados en el piso disfrutando de un sake tibio.

Las variedades

- **Maki:** rollos de arroz cubiertos con *nori* o alga marina. Los hay rellenos de pescado, mariscos y vegetales. Es recomendado para quienes se inician en esta cultura gastronómica.
- **Nigiri:** significa amasar. Se realizan óvalos de arroz

apretándolos en el cuenco de la mano y encima de estos se acomoda el pescado crudo y algo de *wasabi* para unirlos. Es el más consumido en Japón y tradicionalmente se sirven dos porciones.

- **Temaki:** 'hecho a mano' en japonés. Son rollos en

forma de conos similares a los cucuruchos de los helados, elaborados a mano con alga *nori* rellena de arroz, pescado, mariscos y los ingredientes que desee. Es ideal para que cada persona lo personalice con sus sabores preferidos.

Los ingredientes

- **Arroz:** de grano corto, grueso y pegajoso. La variedad recomendada es la japónica.
- **Pescados y mariscos:** deben ser de la mejor calidad y frescura posible. Los langostinos y camarones deben ser precocidos.
- **Sal marina:** le aporta mejor sabor y es más baja en sodio que la tradicional de cocina.
- **Azúcar:** una pequeña porción es ideal para aderezar el arroz.
- **Vinagre de arroz:** fundamental para condimentar este cereal. Su acidez resalta el sabor de los demás ingredientes y ayuda a su conservación.
- **Salsa de soja:** con ella se debe mojar cada bocado antes de comerlo. Se recomienda usar la salsa *light* baja en sodio.
- **Alga nori:** son finas hojas de alga marina, secadas y prensadas en láminas. Su sabor y olor recuerdan al océano.
- **Wasabi:** proviene de una raíz de sabor fuerte que produce un efímero picor nasal.
- **Jengibre encurtido:** de sabor fuerte y perfumado. Se usa para limpiar el paladar al cambiar de sabor de pescado.

El maridaje

El sake, como se le conoce en occidente, es una bebida que nace a partir de la fermentación del arroz. Tiene entre 14 y 15 grados de alcohol, similar al vino. En japonés significa bebida alcohólica y es una de las más antiguas. Dependiendo de la estación y del gusto del consumidor se puede servir frío, tibio o caliente, pero lo ideal es servirlo a la temperatura corporal. Jamás se debe dejar hervir, puesto que perdería sus propiedades alcohólicas y sabor. La forma correcta de servirlo es en pequeñas tazas de porcelana llamadas *osshoko* o en recipientes de bambú.

en tus
manos

Todo lo que necesitas para la preparación del sushi y otros platos orientales. Infórmese sobre las clases de cocina oriental.

TIENDA AL HAMBRRA: Calle 116 No. 53A-22 / Tel.: 480 54 08 / Bogotá / Colombia

Global
gourmet

Los sabores del Oriente en tu cocina

De tripas corazón

El repudio que producen algunas preparaciones típicas a partir de vísceras de res o de cerdo es más un tema cultural y emocional que de gustos o disgustos. Un repaso a sus preparaciones.



Después del sexo, la alimentación es uno de los temas donde más se encuentran tabús. Esto se debe a que algunos platillos que son considerados una auténtica exquisitez en ciertas culturas y países pueden ser absolutamente repugnantes para otros.

Sin embargo, el rechazo a ciertos ingredientes o preparaciones por su aspecto, color y olor está más relacionado con la mente que con el sentido del gusto. En ciertos casos, sencillamente no forman parte de nuestra dieta alimenticia diaria o estilo de vida.

Hablando de temas viscerales

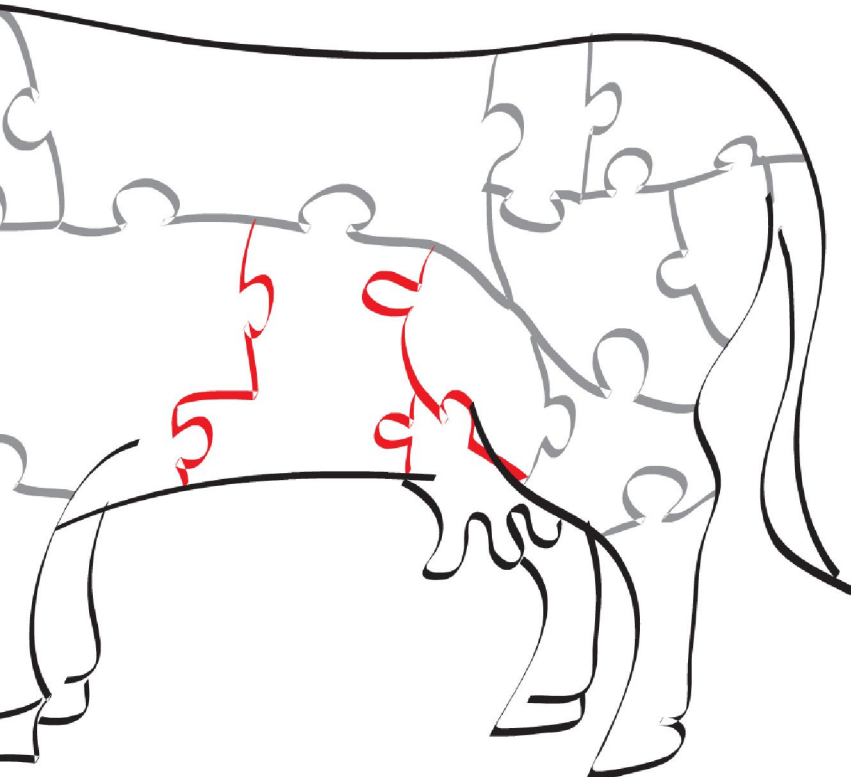
A través de la historia, el consumo de despojos, vísceras o menudencias de animales ha sido un tema de amores y de odios. En la antigüedad, emperadores griegos y romanos gozaban con estos placeres gastronómicos e incluían en sus bacanales tripas asadas, hígados de gansos alimentados con higos, mollejas, riñones y corazón, entre otras.

Durante la Edad Media, el consumo de las menudencias era considerado comida para pobres. Estos se alimentaban con los desechos de las carnes sacrificadas

para satisfacer las necesidades de los más adinerados.

Pulmón, lengua, testículos, mollejas, hígado, bazo y riñón, son algunas de las partes blandas del cerdo, la res o el cordero, que no forman parte del lenguaje gastronómico de muchas personas, convirtiéndose en innombrables, y produciendo escozor y destiempo cuando se imaginan masticando un bocado.

No obstante, existen preparaciones aceptadas por la sociedad contemporánea. El paté, por ejemplo, es hecho con hígados de ave; la morcilla tiene entre



sus ingredientes sangre de cerdo coagulada; y el exquisito **foie gras** es hígado de pato.

Las vísceras en la cocina colombiana

Mondongo: la tripa de res que forma parte del estómago es usada para preparaciones clásicas como la torta de menudo, como se le conoce en Bogotá. Su textura es similar a la de una toalla de baño y su color y aroma durante la cocción logran desvanecer el apetito. No obstante su sabor y suave textura son incomparables.

Lengua: su color morado y textura rugosa hacen torcer la

boca a más de un comensal. Requiere de una preparación de largas cocciones y una vez lista, se filetea y se baña en salsa de alcarras o atomatada.

Chunchullo: corresponde al despreciado intestino delgado de la res. La tripa cruda es de color grisáceo y rellena de jugos, por esto su preparación debe ser cuidadosa y en el tiempo justo. Por eso también debe servirse crocante.

Pepitoria: originaria de los santanderes, es hecha a partir de sangre, riñón, hígado, corazón y tripas de cabro; parece más un ritual vudú que una exquisitez.

Preparaciones con efectos secundarios

Tradicionalmente los órganos sexuales de la res y el cordero han sido considerados 'potenciadores sexuales' en algunas culturas. Testículos y pene preparados en tortillas, sopas, caldos y potajes levantan muertos 'enguayabados' y ánimos caídos.

Los arriesgados en probar estas pócimas gastronómicas pueden encontrarlas en los comedores de las plazas de mercado o restaurantes populares. Pregunte simplemente por un **caldo de raíz** o si prefiere una preparación con testículos del toro, pida criadillas. 🍖



GEMINI C.S. 100

Diseñada especialmente para uso semiprofesional, cuenta con un recipiente térmico con capacidad para un litro en el que se puede almacenar leche fresca hasta por ocho horas. También ofrece tres tamaños distintos de taza. www.nespresso.com

SERIE 95.22 DE LA SAN MARCO

Equipada con una caldera, cuatro estaciones dobles de servicio, programas de espresso automáticos, purificador y bomba de agua, se convierte en el compañero ideal de grandes cafeterías que desean brindar el mejor servicio. www.lasanmarco.com



Ojalá que llueva café

MOKA EXPRESS EDICIÓN LIMITADA

Esta cafetera es la versión de lujo de la tradicional Moka Express, que representa la máxima expresión del diseño del legendario artefacto de Bialetti, la primera moka del mundo. La sencillez, comodidad y practicidad de esta simple invención reflejan los valores más íntimos de la clásica casa italiana. www.bialetti.com



Para obtener una buena taza se necesita de una buena máquina y un producto aromático y equilibrado. **Cocina Semana** le ofrece una selección *boutique* de los diseños más innovadores y curiosos de este mundo fragante.



WMF 800 BLACK

Uno de los modelos más tecnológicos de la casa de diseño WMF, con controles electrónicos, contador de tazas, programable en más de cinco idiomas y siete formas para tomarse un buen café. Ha demostrado ser ampliamente versátil. www.wmf.com



FRANCIS FRANCIS

Inventada por el nieto de Francesco Illy como una conmemoración a su abuelo, inventor de la primera máquina con dosificación automática y salida de aire comprimido. Logra maridar diseño y funcionalidad. www.illy.com



ESSENZA

Nespresso presenta esta línea de máquinas de espresso ideales para el hogar y creadas para mezclar en un solo empaque la modernidad de la ciudad con la conciencia ecológica del ahorro de energía. Disfrute de un delicioso café en tan sólo 20 segundos. www.nespresso.com

CITIZ

Deguste el diseño retro de este aparato creado para los amantes del arte y la funcionalidad. Inspirada en la arquitectura clásica de los años 30 y 40 Citiz es una verdadera máquina del tiempo hecha para reconciliar el pasado con el presente. www.nespresso.com





Un enemigo en su cena

A principios de año, un reconocido restaurante en Bogotá fue noticia a raíz de la intoxicación de varios clientes por contaminación cruzada. ¿Cómo prevenir el daño que genera este enemigo silencioso de la buena mesa?

Los alimentos naturales y artificiales son vulnerables al desarrollo de bacterias, hongos, toxinas y virus que afectan en mayor o menor medida la salud de los comensales. Lo más aterrador es que tienen la capacidad de reproducirse velozmente de una superficie a otra, aprovechando medios como el aire, el agua o los utensilios que manipulamos diariamente, como el cuchillo, la tabla para picar y hasta los paños limpiadores.

La contaminación cruzada es 'el coco' de cocineros profesionales y empíricos. Estos enemigos microscópicos se trasladan desde los alimentos

hasta las áreas donde cortamos, fileteamos, picamos y pelamos los ingredientes.

Aunque en algunas ocasiones este contagio puede ser manso e inofensivo, en otras puede generar intoxicaciones masivas, como sucedió a principios de este año, cuando más de 20 personas resultaron afectadas porque algún cocinero descuidado utilizó para revolver una salsa una cuchara que tuvo contacto con pollo contaminado.

En las cocinas de casa normalmente no se presta atención a estas amenazas por desconocimiento, pereza o negligencia, así que es necesario empezar a tomar en serio las siguientes recomendaciones con el fin de evitar la temida contaminación cruzada. ■





UNA SENCILLA VINAGRETA CLÁSICA

En un recipiente de vidrio mezcle dos cucharadas de vinagre de vino tinto o vinagre balsámico, una pizca de sal y pimienta. Mientras bate energicamente agregue poco a poco un hilo de aceite de oliva, equivalente a tres cucharadas, con el fin de emulsionar la mezcla. Ideal para todo tipo de ensaladas.

Top 3 de los tipos de contaminación

TIPOS DE CONTAMINACIÓN	EJEMPLOS
De comida a comida: cuando un alimento transmite bacterias a otro.	Cuando guarda en la nevera un trozo de carne de res cruda sin aislarla herméticamente.
De persona a comida: cuando manipula un ingrediente con las manos sucias.	Cuando va al baño y no se lava las manos antes de volver a cocinar. Cuando manipula un filete de pescado crudo y luego una pechuga de pollo cruda.
De equipo o utensilio a comida: cuando los utensilios o tablas de cortar están sucias y entran en contacto con los alimentos limpios.	Cuando utiliza el mismo cuchillo y tabla de cortar, sin lavarlos, para cortar carnes, verduras, frutas y demás. Cuando reutiliza envases de vidrio o plástico sin haberlos esterilizado correctamente.

¿Cómo prevenirla?

- Deshágase de las antihigiénicas tablas para cortar de madera, pues son un foco de infección: con el uso los jugos de las carnes crudas penetran por los tajos. De paso, también elimine ese trapo viejo multibuso: el papel de cocina desechable será su mejor aliado.
- Lávese muy bien las manos antes de cocinar, después de ir al baño y luego de manipular diferentes alimentos, en especial carnes crudas.
- Aleje de los demás alimentos sustancias grasas como los quesos, margarinas y mantequillas, ya que su naturaleza rica en lípidos es propicia para el desarrollo de microorganismos.
- Lave y desinfecte utensilios y superficies que tengan contacto con comidas crudas.
- Almacene las carnes crudas herméticamente y ubíquelas en las partes bajas de los estantes de la nevera.
- Clasifique los utensilios de acuerdo con su uso. Ubique cuchillos y tablas de cortar de diferentes colores y formas para poder diferenciarlos. Las normas de higiene internacionales catalogan cada color de acuerdo con el producto:
 - Verde: verduras y frutas
 - Amarillo: aves
 - Rojo: carnes rojas
 - Azul: pescados y mariscos
 - Blanca: productos cocidos





Vitrocerámica, revolución en la cocina

A diferencia de las estufas convencionales, este equipo vanguardista mantiene la fuente de calor alejada del cocinero mediante una placa protectora de vidrio, haciéndolo funcional y seguro. Gracias a su tecnología de punta, representa un método de cocción eficaz y preciso, pues permite determinar el tamaño del área que va a utilizar. Contiene opciones altamente modernas como la de inducción, en donde el calor se transmite mediante un campo electromagnético; esto hace que sólo se caliente el recipiente que se coloque sobre ella, sin calentar la placa de vidrio, ahorrando energía y haciendo más fácil su limpieza.

Las hay eléctricas, de gas, longevas, ahorradoras, potentes y sofisticadas. El ABC de los fuegos para saber todo sobre ellas.

La estufa perfecta

	VITROCERÁMICA			ELÉCTRICA (CONVENCIONAL)	GAS (CONVENCIONAL)
	GAS	ELÉCTRICA	INDUCCIÓN		
MENOR PRECIO					X
AHORRADORA	X		X		X
FACILIDAD DE LIMPIEZA	X	X	X		
MÁS FUEGO				X	X
MÁS CALOR	X	X	X		
MAYOR SEGURIDAD	X	X	X		



PREMIOS LA BARRA 2010
El próximo 5 de mayo se llevará a cabo la quinta versión de los Premios La Barrera, en donde se reconocen los mejores restaurantes, proveedores y personajes del mundo gastronómico colombiano. En esta ceremonia se hará entrega del Premio Cocina Semana al Mejor Restaurante escogido por el público. Vote por su preferido ingresando a

co/premios/ y haga clic en el [link](#) 'Vote aquí por su restaurante favorito'. Antes de llenar el formulario, tenga en cuenta los siguientes ítems: lo novedoso, amplio, consistente y equilibrado de su carta de comidas y bebidas, el servicio, la relación calidad-precio y la decoración del lugar.

Las estufas de gas son una buena opción al momento de ahorrar, sin embargo, la tecnología representa la elección más acertada en cuanto a funcionalidad.

Gas, cocción al instante

Ideales para cocciones rápidas y preparaciones que necesiten una gran intensidad de calor. Han logrado posicionarse en el corazón de los hogares gracias a los bajos costos monetarios, pero requieren un sistema de ventilación que evite la concentración de gas dentro de la cocina. Están compuestas por una superficie de acero inoxidable y un número variable de fogones que permiten el escape de la mezcla de gas y aire necesaria para formar una llama intensa.

Eléctricas, resistencia y seguridad

Aunque el calor que origina este tipo de aparato no es mayor al que producen las estufas de gas, se consideran más seguras ya que no dependen de sustancias tóxicas para su funcionamiento. Generan calor mediante el uso de resistencias blindadas en aluminio o acero inoxidable. Aun así, su costo de uso puede ser elevado y no se recomienda para preparaciones que requieran cambios de temperatura bruscos, debido a que tardan en calentarse o enfriarse.

Fuego convencional, mayor temperatura

Al tener contacto directo con los recipientes de cocción, permite alcanzar mayores temperaturas que las que ofrece la vitrocerámica. Su limpieza puede llegar a ser difícil por la forma de los fogones y por su capacidad de mantener el calor durante un prolongado lapso de tiempo.

En Brasil se come *feijoada*, se oye *bossa nova*, se baila *samba* y se brinda con una buena cachaza. Una mirada alegre y ondulante al corazón del coctel *caipirinha* y a una historia que 'hizo patria' entre caña y guarapo.

*"Dentro do alambique
Quero minha sepultura
Porque mesmo depois de morto
Quero viver na furtura."*
Cuarteto popular brasileiro

La auténtica caipirinha

(receta para un trago)
"A *cachaça* só e boa preparada com limão", así define el *caipirinha* el portugués José Calasans en su canción *O elogio da cachaça*. Corte un limón tahití y deposite los trozos en el fondo de un vaso *old fashioned*. Agregue dos cucharadas soperas de azúcar y macere los limones exprimiendo su jugo. Vierta cachaza al gusto, añada tres cubos de hielo y revuelva. Decore con una rodaja de limón.

Oporto (vinho do porto) vino fortificado con brandy durante su fermentación, producido en el Alto Duero portugués.

iA sula

Quien haya tenido la fortuna de extraer el jugo de la caña de azúcar, antes de someterla al trapiche, ha probado el corazón de la *cachaça*. Aquel extracto que pronto se convertirá en guarapo gracias a la fermentación, será destilado para obtener un aguardiente que reconforta almas, arde en la garganta y reanima el espíritu.

Nació por error entre los ingenios de caña de azúcar de colonos portugueses en Brasil, a principios del siglo XV, y es el destilado más antiguo del sur del continente.

Fue moneda de canje y estimulante durante las duras jornadas de los esclavos, menüje medicinal, símbolo de patriotismo, motivo

de rebelión y, en nuestros días, es el tercer destilado de mayor producción en el mundo e ingrediente fundamental del coctel *caipirinha*.

Pese a su evidente estirpe popular fue aceptada finalmente por las élites, acostumbradas a licores espirituosos europeos, en especial el *opuerto* y la *bagaceira* (aguardiente de orujo). La Corona portuguesa procuró gravar la producción de este licor como medida de protección a su industria, y, posteriormente, para recaudar fondos que financiaran la reconstrucción de Lisboa, azotada por un terremoto en 1765. De allí que el

Según la *Associação Brasileira de Bebidas*, Brasil produce anualmente 1.300 millones de litros de cachaza, de los cuales 15 son exportados.

consumo de la cachaza empezó a asociarse con la patria: tomarla era sinónimo de resistencia ante el imperio portugués.

Finalmente todas las clases sociales sucumbieron ante su perfumado halito, y, mientras se gestaba la independencia *sui generis* del país (1822), los alambiques para su producción artesanal abundaban. Entre tanto, la producción industrial requería de una desti-



saúde!

Cuna de sabor

El estado brasileiro de Minas Gerais, al sudeste del país, es reconocido por producir la mejor cachaza del mundo. En sus regiones montañosas y frías, esta bebida halló una acogida que perdura hasta nuestros días.

lación continua por columnas, que fue tomando fuerza en grandes plantaciones. Sin embargo, nada la compara con la producción artesanal.

El arte de elaboración

Su secreto se esconde en el esmero por los detalles durante cada fase de producción. En la cosecha de la caña no se utilizan fuegos ni pesticidas, así como en la fermentación del guarapo se utilizan *fubá*, salvado de soya y arroz. Durante la destilación, la sabiduría campesina reza que solamente el 'corazón' del destilado produce cachaza excelsa, de 38 a 51 grados de alcohol, digna de ser añejada en barriles de maderas nacionales.

El maestro del alambique, a diferencia de los productores industriales, desprecia los primeros y últimos litros del destilado llamados cabezas y colas, los cuales contienen elementos agresivos para la salud. 🍷

Fubá: harina de maíz.

Fado: música popular portuguesa, con un fuerte arraigo histórico en Lisboa, de carácter fatalista, triste y melancólico.

A qué suena la cachaza

Aunque en nuestra imaginario se impongan el *bossa nova* y la *samba* como ritmos emblemáticos de Brasil, la cachaza suele identificarse más con el *choro* (llanto), un estilo musical melancólico que requiere de una alta destreza técnica por la cantidad de instrumentos de cuerda empleados. Pese a ser más instrumental, se distinguen vestigios del *fado* portugués. A continuación un popular himno en honor a esta bebida: "*Rode me faltar tudo na vida/ arroz, feijao e pão/ so não quero que me falte / a gostosa da cachaga*".



A diferencia del ron, que se destila de la melaza, la cachaza se obtiene al destilar el jugo de la primera molenda de la caña.



La patria de los mejores ronnes

Esta bebida de piratas por excelencia conquista los más finos paladares en Italia, convirtiéndose en un invitado infaltable en el bar de su casa. Disfrútelo puro, con unas gotas de agua mineral.





Los botánicos la clasifican como *Saccharum officinarum* y es conocida por el resto de los mortales como caña de azúcar. Se cultivó por primera vez en Nueva Guinea hace 10.000 años y en el 350 a.C. se utilizaba en la India para elaborar azúcar y bebidas fermentadas.

Durante el siglo VII d.C. comenzó su viaje hacia occidente en manos de los árabes. Su derivado, el azúcar, se convirtió en valiosa mercancía para españoles y portugueses. Durante el segundo viaje de Colón se incluyeron vides y caña de azúcar en los barcos hacia el Nuevo Mundo. Brasil, Jamaica, Puerto Rico y Cuba lideraron la producción de azúcar.

Al ron se le llamó brandy de caña y luego, popularmente, *Kill devil* o matadiablo. Fue tal el furor y los problemas de orden público por su excesiva ingesta, que comenzó a generar *rumbullion*, palabra del argot del sur de Inglaterra que se refiere a pelea o conmoción violenta. Después se abrevió a rum y fue tal su difusión y éxito, que reemplazó la tradicional ración de cerveza en la marina inglesa y se constituyó como moneda de pago en los puertos.

Terruño ideal

La caña pertenece a la especie de las gramíneas, como cualquier otro pasto casero. Las mejores condiciones para su crecimiento

Desde la isla de Anguila, pasando por Guatemala, hasta llegar a Cuba y la continental Venezuela, el Caribe es la patria de los mejores rones.

se ubican desde el nivel del mar hasta los 1.700 metros de altura entre la zona ecuatorial, razón por la cual su producción se ha concentrado en el Caribe.

En Colombia ostentamos una de las mayores producciones por hectárea del mundo, produciendo 130 toneladas durante los 12 meses del año. Países como Brasil o Cuba producen entre 60 y 75 toneladas por hectárea en el mismo lapso de tiempo, convirtiéndose en el *terroir* ideal para esta planta.

Latitud Caribe

Es precisamente en estas latitudes de climas extremos y largos estios donde se pierde anualmente hasta 10% de la producción por evaporación en las barricas. Esta crianza extrema y tropical hace que los alcoholes se balanceen en periodos más cortos, a diferencia de zonas frías como Cognac en Francia o Escocia, en donde los rigurosos inviernos hacen que sean necesarios más años para la crianza de los destilados.

Posteriormente, la sabiduría del maestro ronero selecciona caldos antiguos y melazas nuevas para conjugar bellamente, al igual que un alquimista, el equilibrio y la estructura de un producto exquisito, eliminando todos los excesos sin develar defecto alguno.

Pasos para catar un ron

No se necesita ser un experto, sólo un poco de paciencia, práctica y agudizar los sentidos. Ubíquese en un espacio abierto y bien iluminado. Las copas de jerez u oportó son las indicadas para realizar la degustación. Trate de degustar varios rones de regiones diferentes, teniendo uno como guía con el fin de comparar. Comience por los más claros llegando hasta los más oscuros, y de los jóvenes a los más añejos. Agregue unas gotas de agua mineral en cada copa para diluir el agresivo alcohol y poder liberar los aromas. Finalmente, relájese, guíese por las notas de cata de los catadores profesionales pero haga sus propios juicios. El mejor ron es el que más le guste a usted. ☺



En Colombia el ron se ha convertido en la segunda categoría preferida por los consumidores, eligiendo productos premium y de mejor calidad.



Caribes ¡a mucho honor!

Un dulce y amaderado elixir evoca el Caribe y seduce paladares solos o acompañados. A la tradición cubana y guatemalteca se suma la denominación de origen venezolana y los rones colombianos de alta calidad, ofreciendo sorprendentes ejemplares.

Diplomático Reserva Exclusiva

País de origen: Venezuela
Crianza: 12 años
Color: ámbar rojizo

Nariz: elegante presencia de cáscara de naranja, panela y un toque de canela.
Paladar: jarabe de maple, toffe con almendras y notas dulcoradas de vainilla, balanceados por un roble bien usado.

Final: vigoroso y elegante con un intenso recuerdo a miel floral.

Conclusión: es un ron ganador que se acomodó rápidamente al gusto colombiano. Llegó para quedarse con sus múltiples medallas.

Havana Club 7 años

País de origen: Cuba
Crianza: 7 años
Color: café intenso muy brillante.

Nariz: notas a café espresso con canela, nuez moscada y frutos secos caramelizados.
Paladar: comienzo denso con una sensación agradable dando paso a hojas de tabaco, chocolate amargo y café 'a la turca'.

Final: complejas notas de café y nuez moscada lo hacen muy exótico.

Conclusión: como lo dice su etiqueta: 'el ron de Cuba por excelencia' se puede tomar puro o bien mezclado.

Ron Viejo de Caldas Carta de Oro

País de origen: Colombia
Crianza: 8 años
Color: ámbar cobrizo

Nariz: uvas pasas, notas a tabaco y presencia de miel balanceada por el roble.
Paladar: muy puro, notas de miel y cedro con un final de turrón.

Final: firme y cálido con un final de melado.

Conclusión: viene mejorando sustancialmente no obstante deben explotar más la altura de Manizales en la guarda de los rones.

Zacapa 23 años

País: Guatemala
Crianza: 23 años en barricas de roble

Color: rojo ámbar.
Nariz: gran intensidad, dulce aroma a frutas tropicales, vainilla, almendra y caramelo bajo un suntuoso equilibrio.

Paladar: entrada redonda y flexible con gran cuerpo, notas de cerezas secas, guayaba, piña, canela y nueces tostadas caramelizadas.
Final: sensación dulce similar a la miel, denso y equilibrado; muy largo y balanceado.

Conclusión: un excelente ron que sorprende. Conquistó a Colombia en muy poco tiempo.

Precio: \$110.000 Puntuación: 

Precio: \$65.000 Puntuación: 

Precio: \$45.000 Puntuación: 

Precio: \$140.000 Puntuación: 

¿Cuál es su opinión sobre este ron?



Distribuidor:
Lionela
Teléfono: 311 3183



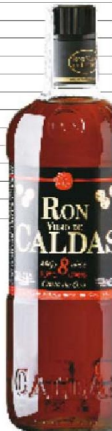
¿Cuál es su opinión sobre este ron?



Distribuidor:
Pérez Reales Colombia
Teléfono: 636 9066



¿Cuál es su opinión sobre este ron?



Distribuidor:
Colección Luis
Teléfono: 311 4976

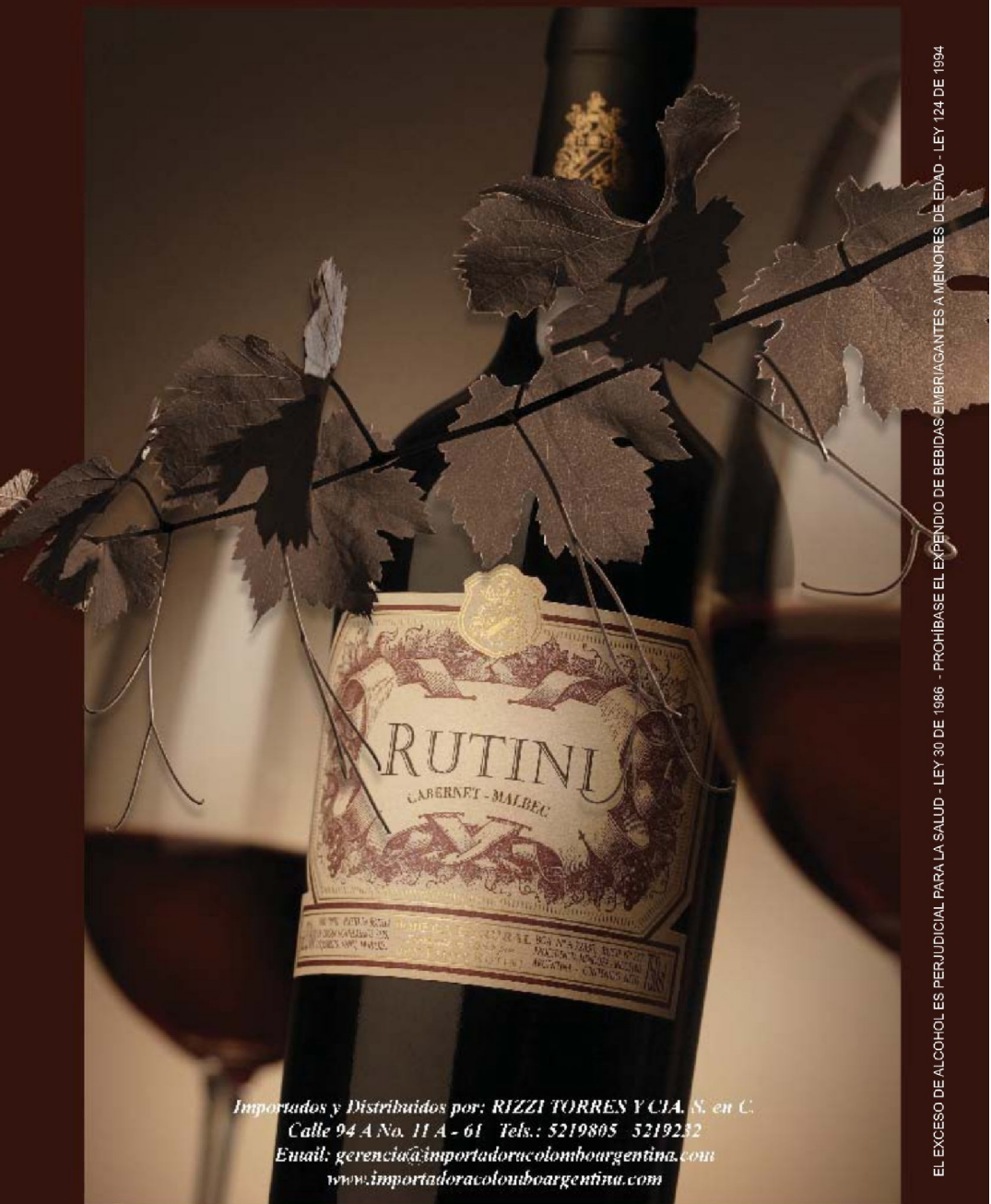


¿Cuál es su opinión sobre este ron?



Distribuidor:
Diago Colombia
Teléfono: 640 5666





Importados y Distribuidos por: RIZZI TORRENYCIA, S. en C.
Calle 94 A No. 11 A - 61 Tels.: 5219805 5219252
Email: gerencia@importadoracolombioargentina.com
www.importadoracolombioargentina.com

Un lector desprevenido pensaría que la etimología de la sangiovese, la uva más popular de Italia, se debe a algún venerable Giovanni o a un santo llamado Giovese; pero no.

La sangre de Júpiter

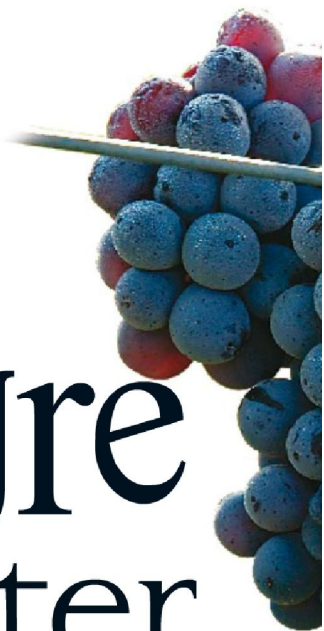
La historia de esta cepa es la historia de la misma Italia. Su nombre deriva del latín *sanguis Iovis* o sangre de Júpiter, y sus primeros cultivos se remontan a la época de los etruscos en la región de La Toscana.

La sangiovese madura en los *botti* o toneles de roble esloveno, los cuales tienen una capacidad de 30 a 100 hectolitros. Cuando el líquido envejece, su color se reconoce por el ribete anaranjado que presenta en copa, y cuando es joven es fácil de distinguir por su color granate.

A lo largo y ancho de la bota italiana encontramos aproximadamente 100.000 hectáreas plantadas de esta variedad, casi 10% del territorio italiano y 15% del vino con Denomi-

nación de Origen. Este afortunado fruto es utilizado en los vinos de 18 regiones, 70 provincias y en más de 190 tipos de ejemplares. Y sus dos clones no pueden faltar en mezclas y ensamblajes: sangiovese grosso y piccolo, al igual que las cuatro Denominaciones de Origen Controlada y Garantizada, en donde

Este afortunado fruto es utilizado en los vinos de 18 regiones, 70 provincias y en más de 190 tipos de ejemplares.





En la región de Aconcagua, en Chile se producen ejemplares a partir de esta cepa que compiten internacionalmente con sus pares del Viejo Mundo.

nuestra cepa invitada es el corazón del Chianti, el vino más famoso de Italia, recordado por su botella redondeada y recubierta por un cestillo.

La leyenda de Gallo Nero

En 1924 los productores de Chianti formaron un consorcio para la defensa de la Denominación de Origen, llamado el consorcio Chianti Classico Gallo Nero, identificado por un pequeño gallo negro en el cuello de la botella.

Florencia y Siena se disputaban la territorialidad de esta zona, enfrascándose en guerras interminables. Un día decidieron detener el derramamiento de sangre y zanjar su conflicto con un concurso entre dos jinetes que partirían en dirección a la ciudad contraria. En el punto de encuentro de los corredores se trazaban la frontera de ambas ciudades.

Su nombre deriva del latín *sanguis lovis* o sangre de Júpiter, y sus primeros cultivos se remontan a la época de los etruscos en la región de La Toscana.

El corredor de Siena durmió junto a un gallo blanco vigoroso para que lo despertase al amanecer, mientras que el florentino pasó la noche con un famélico gallo negro; éste último, dada su lamentable condición, comenzó a cantar muy de madrugada, mientras el otro durmió hasta bien entrada la alba. Cuando el jinete de Siena se disponía a galopar hacia su ciudad rival, se topó en la puerta con el orondo corredor florentino y su flaco gallo negro, ganando así el derecho a la Denominación de Origen de Chianti. 🐓

Sangiovese, entre tradición y estirpe

Frescobaldi Castelgiocondo Brunello Di Montalcino D.O.C.G

Bodega: Marchesi de Frescobaldi
Variedad: sangiovese 100%
Año: 2001
País de origen: Italia
Zona: Toscana
Crianza: 48 meses
Uno de los clásicos de la enología mundial. Por origen, historia y tradición, este vino roza la perfección. De color rubí intenso, presenta notas a cerezas, pimienta y alquitrán. Tras cuatro años en roble, sus taninos son delicados y sus sabores a cacao, cerezas negras y hongos son una fiesta en la boca.

Escorihuela Gascón

Bodega: Escorihuela Gascón
Variedad: sangiovese 100%
Año: 2008
País de origen: Argentina
Zona: Mendoza
Crianza: 7 meses

De la mano de su enólogo Gustavo Marín fueron aprovechadas las condiciones de altura de este terroir argentino a 950 msnm, en donde la radiación solar produce una cáscara más gruesa, ofreciendo más color y taninos. De color rojo picota intenso, en nariz expresa dulce de cerezas con notas a café, tierra mojada y chocolate; mientras que en boca presenta pimienta y hongos.

Errázuriz Single Vineyard

Bodega: Errázuriz
Variedad: sangiovese 100%
Año: 2005
País de origen: Chile
Zona: Valle de Aconcagua
Crianza: 6 meses

Eduardo Chadwick es el Midas del vino chileno: todo lo que toca lo transforma en elegancia, placer y buen gusto. En 2004 puso a competir sus vinos top contra los europeos "de leyenda" en la famosa Cata de Berlín, obteniendo los mejores resultados. Este sangiovese de color rojo violeta ofrece en nariz notas a plátano maduro, avellanas e higos secos. En boca es redondo, de buena acidez y excelente final.

Marchesi Antinori Santa Cristina I.G.T.

Bodega: Antinori
Variedad: sangiovese 90% y merlot 10%
Año: 2008
País de origen: Italia
Zona: Toscana
Crianza: 6 meses

La familia Antinori se dedica a la producción vinícola hace más de 600 años, entregando grandes y celebrados ejemplares. De color rojo rubí con ribete púrpura, ofrece en nariz hojas secas combinadas con cerezas, ciruelas maduras y mentol. En boca es redondo, envolvente e intenso. La experiencia no se improvisa y la mano sabia de Piero Antinori revela la herencia de su sangre.

Precio: \$282.000 Puntuación:



Precio: \$59.900 Puntuación:



Precio: \$100.980 Puntuación:



Precio: \$40.000 Puntuación:



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor: Burruar J.E. Rueta
Teléfono: 011 349 6822



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



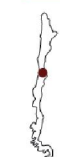
Distribuidor: Burruar J.E. Rueta
Teléfono: 011 349 6822



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor: Burruar J.E. Rueta
Teléfono: 011 349 6822



¿Cuál es su opinión sobre este vino?



Distribuidor: Promer
Teléfono: 011 700 5003



Desde la lejana toscana italiana, pasando por tierras mendocinas y el valle de Aconcagua, esta cepa, sola o mezclada, ofrece algunas 'joyitas' que nos dejarán con la boca abierta. Un Olimpo vitivinícola al alcance de todos los gustos y bolsillos.

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Bodega: Ruffino
Variedad: sangiovese y cabernet sauvignon 90%; merlot 10%
Año: 2006
País de origen: Italia
Zona: Toscana
Crianza: 24 meses
Entre Florencia y Siena se elaboraba uno de los vinos favoritos del duque de Aosta, una de esas 'joyitas' para quedar como un príncipe. Ofrece un color rojo rubí profundo; en nariz, el pederrial combina con rosas rojas y pimienta blanca con leves arándanos. En boca presenta cedro marcado con notas a clavos de olor y cacao.

Precio: \$57.000 Puntuación:



Distribuidor: Margeco
Teléfono: (01) 623 5566

Barone Ricasoli Casalferro I.G.T.

Bodega: Barone Ricasoli
Variedad: sangiovese 90% y merlot 10%
Año: 2004
País de origen: Italia
Zona: Toscana
Crianza: 18 meses
Bettino Ricasoli es el inventor no sólo de la fórmula moderna del vino chianti, sino también pieza clave en la independencia de su país, al ser uno de los padres del *risorgimento* italiano. Rojo cereza con ribetes claros, ofrece vainilla, pimienta y canela en nariz, que se funden con el chocolate y el tabaco. En boca presenta taninos amables y balanceados. Fiel hijo de su tierra y su creador.

Precio: \$237.800 Puntuación:



Distribuidor: Bumeriv I.E. Ruca
Teléfono: (01) 249 6822

Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico D.O.C.G.

Bodega: Barone Ricasoli
Variedad: sangiovese 90%; canaiolo y otras 10%
Año: 2006
País de origen: Italia
Zona: Toscana
Crianza: 9 meses
Rien sans peine, o nada sin esfuerzo, es la sentencia que reza en el escudo heráldico de los Ricasoli, y que se aplica a sus uvas y viñedos, que sufren los rigores de veranos extremos y fríos intensos. De color rojo teja, ofrece aromas a hongos, pimienta y tabaco, y muestra elegancia con una boca suave con trufas y canela.

Precio: \$120.900 Puntuación:



Distribuidor: Bumeriv I.E. Ruca
Teléfono: (01) 249 6822

Frescobaldi Vigneto Montesodi Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.

Bodega: Marchesi de Frescobaldi
Variedad: sangiovese 100%
Año: 2005
País de origen: Italia
Zona: Toscana
Crianza: 18 meses
De un viñedo plantado en 1974 se obtiene este sangiovese robusto, complejo y aristocrático, en la zona de Rufina, una de las mejores para esta noble uva. De color rojo rubí con ribetes naranjas, presenta en nariz una explosión de cerezas, pimienta y trufas. En boca es largo y complejo, dejando un retrogusto inolvidable.

Precio: \$150.000 Puntuación:



Distribuidor: Bumeriv I.E. Ruca
Teléfono: (01) 249 6822

(Consejos para aprender a leer y entender la información que contiene una etiqueta de vino del Viejo o Nuevo Mundo.)

Las letras del vino

Etiquetas del Viejo Mundo



Otras categorías de vinos para tener en cuenta al momento de leer una etiqueta europea son:

Vinos de mesa genéricos: elaborados sin muchos controles de calidad salvo para la salud pública. En Francia los llaman *vin de table* y en Italia, *vin di tavola*.

Vinos provenientes de regiones específicas: pueden resultar muy buenos o de poca calidad. En Francia se conocen como *vin de pays*, en Italia como *Indicazione Geografica Tipica* y en España como 'vinos de la tierra'.

Etiquetas del Nuevo Mundo

Palabras como crianza, reserva o gran reserva no aseguran la calidad de un vino del Nuevo Mundo pero sí lo hacen en España, en donde un vino crianza y gran reserva corresponde a tiempos específicos de guarda en barricas de roble francés o americano. Cuando lea una

etiqueta de un vino del Nuevo Mundo tenga en cuenta que:

Crianza: permanece en la barrica mínimo 6 meses y 6 en botella.

Reserva: mínimo 12 meses en barrica y 24 meses en botella.

Gran Reserva: mínimo 24 meses en barrica y 36 en botella.



Revista

Jet-set

Con Jet-set es como estar ahí.



Viva muy de cerca el mundo de la gente que es noticia.

Suscribase por sólo \$90.000* al año y reciba 24 ediciones.

Llame ya en Bogotá al 638 3521, en Cali al 660 5122, en Medellín al 311 7755 o a la Línea Nacional Gratuita 01 8000 514141.

*Mon./autorización: pago únicamente con tarjeta de crédito autorizando o rebajando ómn para el siguiente periodo.

Alquimista de sueños

Detrás de un gran vino hay un hombre bueno y sencillo, que transmite su nobleza en cada sorbo que degustamos. Un merecido homenaje a un enólogo colombiano que hace historia llevando muy en alto los vinos del trópico.

Mauricio Camacho comienza su día caminando entre parras de cabernet sauvignon, sauvignon blanc y chardonnay junto a Segundo Gómez, el administrador del viñedo Ain Karim, ubicado en el municipio de Sutamarchán. Allí toma algunas decisiones sobre el cultivo, luego se dirige a la bodega y revisa el estado de la fermentación en los barriles de acero inoxidable; hace una pequeña parada para catar vinos terminados, analiza el proceso de afinamiento en los barriles de roble francés y registra algunos datos en el computador. Esa es la vida de un enólogo en pleno trópico, un alquimista que convierte uvas en vinos de calidad.

dió ingeniería agronómica en la Universidad Nacional de Colombia. Su reto era poder hacer cosas buenas por el campo colombiano y lograr obtener más apoyo. Hoy, ha demostrado al mundo que la región de Sutamarchán no sólo se destaca por la calidad de su cebolla y tomate sino por cultivos de vides que logran producir vinos competitivos.

Durante una visita a La Unión Valle, le llamó la atención el cultivo de la uva y la producción del vino, y viajó por su propia cuenta a Italia para hacer una especialización en vitivinicultura y enología en la Universidad de Estudios de Turin.

sación de emoción, era complejo, redondo, estructurado y persistente en boca por más de media hora.

En Italia aprendió que los vinos de alta calidad, provenientes de pequeños productores, se elaboran con el corazón, de una manera más artesanal y medianamente una cooperativa en donde todos ayudan y son ayudados. Sin embargo, no quería quedarse en Italia, tomó impulso y gracias a un amigo fue a dar al Valle de Colchagua en Chile. Esta experiencia le abrió las puertas de un universo nuevo, industrializado y masivo; se enfrentaba a la realidad de la mayoría de vinos del Nuevo Mundo.

"Las posibilidades de hacer vino de buena calidad existen, falta el apoyo de entes territoriales que orienten a nuestros productores por un camino de tecnología y capacitación".

Este huilense de 33 años nada tuvo que ver con vides y frutales durante su niñez. "Mi único vínculo con el campo era que mis padres trabajaban en el Banco Agrario", nos cuenta mientras ríe con simpatía. Fue gracias a un profesor de dibujo técnico del colegio que comenzó a interesarse por el cultivo de frutales, y por eso estu-

En Barolo tuvo la oportunidad de trabajar como analista de laboratorio con un enólogo asesor de 25 bodegas artesanales, pertenecientes a campesinos de la región. Recuerda con nostalgia un vino especial que probó en alguna oportunidad: "era un barolo monfortino concebido desde el inicio para ser el mejor; te llenaba la boca, producía una sen-

Comparado con esa Italia artesanal que vivió de cerca, Chile está a la vanguardia de la tecnología, tiene mejores herramientas y estandariza procesos, pero "el dueño de la bodega está jugando golf en vez de estar en el viñedo, y en Italia el que hace el vino es el mismo campesino que vive en el campo".



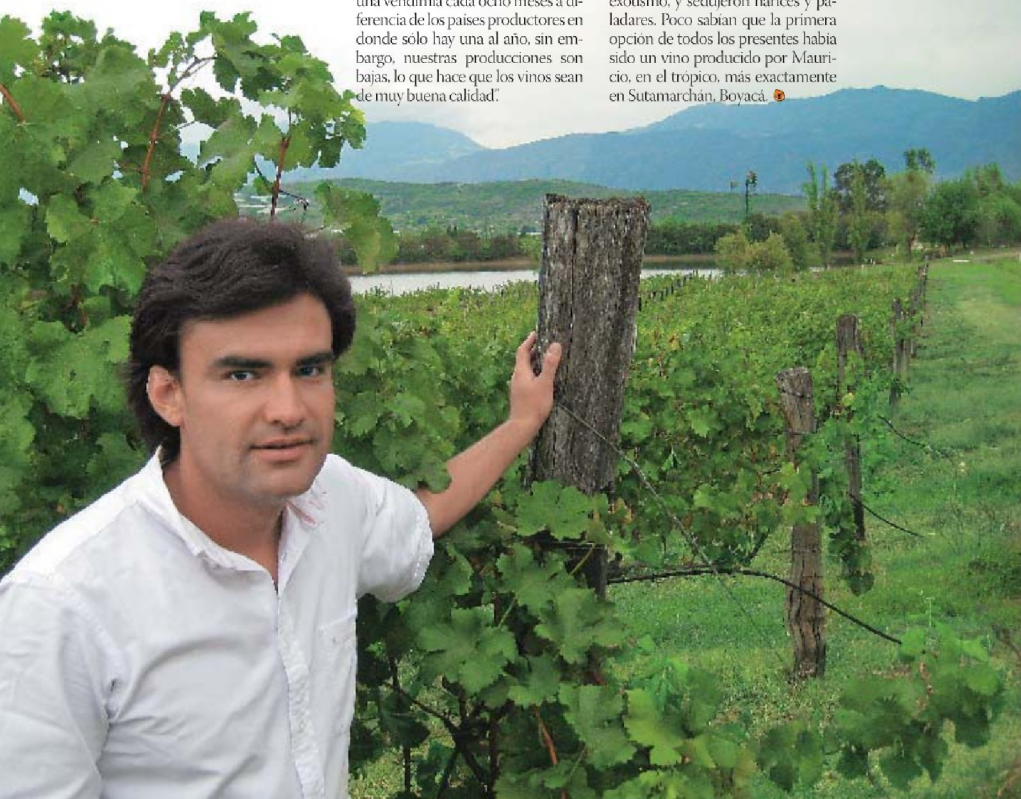
Era hora de volver a casa. A su regreso trabajó en un cultivo de flores y a los pocos meses renunció para sumergirse por completo en el mundo del vino. Desde un principio, Mauricio supo que la bodega Marqués de Villa de Leyva era el único lugar en donde podía aplicar su profesión, por eso acudió directamente a don Pablo Toro, uno de los precursores de la vitivinicultura del trópico en Colombia junto a Marco Quijano. "Don Pablo depositó toda su confianza en mi vinculándome como enólogo de la bo-

dega, me abrió las puertas para que desarrollara mis conocimientos sin temor al fracaso, fue un 'espaldarazo' que me sirvió para confiar en los buenos resultados."

Hoy en día, Mauricio dirige con talento el legado que Toro dejó. Gracias a la experiencia de su mentor y la teoría aprendida en Italia, considera que pueden llegar a producir vinos de calidad superior, en la medida en que conozcan más sobre el comportamiento de las vides adaptadas al trópico, pues uno de los factores para producir vinos de calidad es la presencia de estaciones: "Tenemos una vendimia cada ocho meses a diferencia de los países productores en donde solo hay una al año, sin embargo, nuestras producciones son bajas, lo que hace que los vinos sean de muy buena calidad".

El gran sueño de Mauricio es tener su propia bodega y seguir trabajando de la mano con el Marqués de Villa de Leyva. Está seguro que en un mañana no muy lejano, producirá vinos de alta calidad, convirtiendo la zona en la primera "denominación de origen del trópico".

Hace un año se realizó una cata a ciegas con los mejores sommeliers. Los escogidos fueron vinos jóvenes de la cepa sauvignon blanc del Nuevo Mundo. Lo que sucedió esa noche fue asombroso: aromas a bocadillo de guayaba y maracuyá emanaban de una de las copas con elegancia y exotismo, y sedujeron narices y paladares. Poco sabían que la primera opción de todos los presentes había sido un vino producido por Mauricio, en el trópico, más exactamente en Sutamarchán, Boyacá. 🍷



Un rebelde apasionado

Christophe Krywonis, el chef francés más famoso de *elgourmet.com*, tiene planes de empacar maletas en Buenos Aires y venir a vivir a Colombia. Ama nuestro país y valora enormemente el trabajo que se realiza por la gastronomía local.



Su infancia se remonta a terrinas, tartas y gallinas, cocciones estofadas y a la masa hojaldrada de su adorada *meme* Gilles en Mont pres Chambord, muy cerca de Blois, Francia, su pueblo natal. "Recuerdo las manos de mi abuela, ásperas como una lija por trabajar como cocinera y barman en un hotel". Recuerda con nostalgia que fue ella quien lo acercó desde muy pequeño, (a los seis años ya amasaba pan), al mundo de la cocina entre perfumadas *tarte tartin*. Una vez más se demuestra que el rol del cocinero es transmitir su legado y conocimientos a los demás.

Su vida ha transcurrido entre alibajos, contrastes, amores y odios. Huyó de su casa a los 15 años, estudió cocina en el Centro de Formación Profesional de Blois, prestó el servicio militar como cocinero de la marina nacional francesa, vendió cuadros en la calle, fue *steward*, jefe de pescadería en un restaurante en Montmatre -lo cual disfrutó enormemente- y cocinero del restaurante Magnetic Terrace Pacific Parisien, frecuentado por artistas y directores de cine (Woody Allen se la pasaba ahí). De pronto se hastió de la cocina y se fue a viajar por el mundo.

En la isla Martinica tuvo contacto con muchas culturas, se ganó el respeto de todos y aprendió a lidiar

con un equipo. "Por eso no me asusta llegar a Colombia a dirigir una brigada de cocina, estoy seguro que si no hay un buen equipo detrás de un cocinero no hay nada". Gracias a su amigo, el chef argentino Francis Mallmann, llegó a su destino final hace 21 años. Allí se casó, trabajó en un restaurante en Mendoza, tuvo dos hijas, fue *sous chef* en un restaurante en Punta del Este en Uruguay. Poco a poco comenzó a aprender sobre la gastronomía del día a día en Argentina, aprendió a hablar bien español, y comenzó de cero una nueva vida.

En 1997 abrió Christophe, su primer restaurante francés, el cual fue un éxito total. Recuerda que su hija mayor aportó 25 centavos para que lo montara. Hoy en día ella lo mira a los ojos y se enorgullece del hombre, padre y abuelo en el que se ha convertido. Y después de tocar el cielo con las manos, vino el corralito en Argentina durante el 2003 y perdió todo. De nuevo, se levantó y volteó otra página de su vida sin saber que un año después el canal argentino *elgourmet.com* apreciaría su talento y lo catapultaría con uno de los 'show chefs' más cotizados del momento con su programa *Chefs Unplugged*.

Un año después conoció a Harry Sasson, quien se convirtió en su amigo más que en su colega. Lo admira por su sencillez y singularidad, y se ha convertido en un aliciente para cambiar de domicilio a Colombia. 🇨🇴

Encuentra diariamente todo lo que buscas con un sólo click

REVISTA FUCSIA_{COM}



MODA BELLEZA EN LA CALLE COMUNIDAD HOY TV EDICIÓN IMPRESA NUTRICIÓN MATERNIDAD



matrimonios



amor



Los 10 tips para verte bien

RevistaFucsia.com te tiene los trucos que no dejar de saber para mantenerte bella aunque los años. Estos son los 10 infaltables.



Alfombra Roja de los Premios G

Tres mujeres fueron las protagonistas de los premios Grammy: Beyoncé, Taylor Lady Gaga.

TENDENCIAS GUÍA DE COMPRAS CONSEJOS TIPS DE BELLEZA CREA TU PROPIO LOOK VIDEOS SEXO



El Comedor, bistró del barrio

Dirección: Carrera 5 No. 74-52, Zona G, Bogotá.

Teléfono: (1) 474 3847.

Horarios: Lunes a domingo de 6.30 a.m. a 10.00 a.m.; Lunes a viernes de 12.00 m. a 3.00 p.m. y de 7.00 p.m. a 11.00 p.m.; sábados de 1.00 p.m. a 11.00 p.m.

Precio promedio por persona: \$45.000 pesos (incluye entrada, plato fuerte y postre).



El concepto de *'comfort food'* llega a posicionarse como una alternativa sencilla y sin pretensiones. Consiste en preparaciones simples y familiares elaboradas con productos de calidad, mejorando el trajinado concepto de *'fast food'*. Su propuesta, rica en carbohidratos, pretende restaurar a los comensales más allá de la función alimenticia, evocando la cocina de mamá y de la abuela.

Aunque es independiente de su vecino, el hotel BA, ofrece un bufet de desayunos a los huéspedes, y tiene capacidad para 70 personas, ubicadas en una terraza y tres comedores interiores. La decoración es acogedora y recrea, como su nombre lo indica, un comedor al mejor estilo europeo, en donde platos antiguos de porcelana son protagonistas en sus paredes.

Sus cartas, tanto de comidas como de vinos, son concisas, honestas y sin arandelas, cada descripción es fiel a la presentación final. Está dividida en platos pequeños, medianos y grandes de acuerdo al nivel de hambre. Entre los minis se encuentran acompañamientos como ensalada de aguacate, apio y cilantro (\$9.300), puré rústico de papa criolla y arroz blanco. El menú de vinos ofrece una copa de vino de la casa entre \$12.000 y \$15.000 y 50 referencias entre tintos, blancos, rosados y espumantes del Viejo y Nuevo Mundo, además de ofrecer cocteles clásicos sin ostentosas fusiones exóticas.

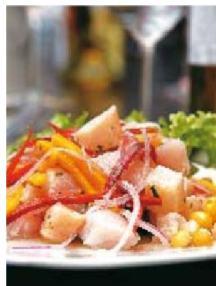
De entrada, una tostada de pan chapata con queso gruyere y cebolla caramelizada acompañada de ensalada verde (\$12.700) es una excelente opción para saciar un antojo, o un provolone a la parrilla con mini tomates y chalotas salteados (\$17.500). La jugosa hamburguesa de cordero a término medio con tomates al horno acompañado de papas fritas caseras (\$20.000) se convierte en una alternativa sencilla y gustosa a la hora del almuerzo.



Hay que recordar que el plato estrella para compartir es el pollo entero a la sal con papas fritas caseras, ensalada de aguacate, apio y cilantro con alioli casero (\$54.800) o el estofado de cordero con especias árabes, cous cous y frutos secos al cilantro (\$29.700), icono de las cociones lentas y largas que cada día se encuentran menos en las cartas de los restaurantes y en las mesas familiares.

Cada día más comensales que viven en sus alrededores han adoptado a El Comedor como su restaurante; se sienten en casa, consentidos y atendidos de una manera informal sin dejar a un lado la rapidez y buen servicio. Ideal para aquellos comensales hastiados del vanguardismo molecular, y que desean, sencillamente, volver a lo básico.

Karal



Este restaurante, que toma su nombre de una antigua civilización peruana redescubierta hace algunos años, abre sus puertas en la zona de la 93, para sumarse a la lista de locales que ofrecen platos del vecino país inca. Logra posicionarse por su excelente servicio, relación calidad-precio, generosidad en sus porciones y estilo innovador. Disfrute su típica causa de camarones con un espumoso pisco sour.

Dirección: Calle 93 No. 11A-11.

Bogotá.

Teléfono: (1) 635 2877

Horario: Lunes a domingo de 12.00 m. a 3.30 p.m. y de 6.30 p.m. a 10.30 p.m.

Precio promedio por persona: \$40.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Amaranto



Un pequeño restaurante-café casual y sin pretensiones, ideal para relajarse y cuidarse. Una amplia carta de ensaladas, sándwiches, preparaciones a base de amaranto, jugos naturales y cafés temáticos buscan complementar una dieta sana y nutritiva sin dejar a un lado el buen gusto y la calidad. No es un bistró, una trattoria ni mucho menos un restaurante temático.

Dirección: Avenida 82 No. 12-15, Zona T, Bogotá.

Teléfono: (1) 479 5216

Horario: De Lunes a sábado de 9.00 a.m. a 1.00 p.m.

Precio promedio por persona: \$15.000 por persona (incluye entrada, plato fuerte y postre).



Como los buenos restaurantes que trascienden el tiempo y el espacio (cumplen 75 años), el restaurante Pesquera Jaramillo del parque de la 93 evoluciona, no solo en propuestas de la carta, sino en su ambientación. Un aire moderno y dinámico bajo la batuta del diseñador italiano, propone una sinfonía que evoca las olas, pasando por tonalidades azules y verdes inspiradas en el mar. No solamente sus espacios fueron renovados —parece otro restaurante—, también se reemplazó el menaje y las sillas, complementando el estilo pausado y cómodo que cuida hasta el más mínimo detalle.

Durante su próxima temporada estrenará el festival de bogavantes vivas, traídas desde el Canadá. Todo sibarita de los productos del

mar sabe que uno de los mejores placeres es escoger un ejemplar vivo, su textura delicada y sorprendente destaca una suavidad, ternura y jugosidad que no ofrece un ejemplar precongelado. El secreto también está en la cocción corta para mantener su frescura. Recomendamos la langosta en salsa de maracuyá y perfumada con champagne (\$90.000). Es un precio alto, pero el resultado placentero no lo defraudará.

Otro de los platos es el mero crujiente tamizado con semillas de amapola sobre una cama de espinaacas en salsa de anchoas y pimentones asados (\$49.500). Se trata de 350 gramos de un filete grueso proveniente del mar del sur de Chile, sellado y terminado al vapor para que no pierda su jugosidad.

Otras delicias gastronómicas son el bacalao a la viscaína desde los mares de Galicia, en España, legado exquisito del pasado festival; las ostras importadas desde Bretaña, en Francia; las jaibas, orgulloosamente colombianas; muelas de *king crab*, de Alaska; mejillones de Nueva Zelanda; y salmón ahumado de Noruega, entre otros.

Si es un aficionado a los productos del mar gourmet y no sabe cómo aprovecharlos en casa, Pesquera presenta a los comensales su escuela de cocina Class Gourmet, en donde podrá aprender sobre el manejo, la preparación y

La Pesquera se reinventa

Dirección: Calle 93A No. 11A-31, Parque de la 93, Bogotá.
Teléfono: (1) 291 6400
Horarios: de domingo a domingo de 12.00 m. a 12.00 p.m.



los secretos de este delicioso estilo culinario, asesorado por chefs que le tendrán mucha paciencia.

Una vez más, Pesquera Jaramillo continúa siendo una de las mejores alternativas, ofreciendo preparaciones *premium* elaboradas con los mejores productos, enmarcado en un servicio y ambiente impecables en donde el mar es el protagonista.

Fotos: Nicolás Cabrera

Juan del Mar pizzería gourmet



El famoso restaurante cartagenero abrió sus puertas en la capital, hace cinco meses, ofreciendo a los comensales 'cachacos' un espacio caribeño en el que puedan disfrutar de la mejor pizza gourmet, pastas y frutos del mar. Se roban el show las pizzas personales, como la especialidad de la casa, bien sean sencillas como la clásica marguerita u osadas como la fusión con maíz, tocino y crema de leche.

Dirección: Calle 81 No. 8-78, Bogotá.
Teléfono: (1) 477 4757
Horario: De lunes a viernes de 12.30 m. a 4.00 p.m. y de 7.00 p.m. a 11.30 p.m., sábados y domingos de 12.30 m. a 11.30 p.m.
Precio promedio por persona: \$30.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Andrés D.C.



Este restaurante dividido en infierno, purgatorio y cielo, bajo el mandato de La divina comedia de Alighieri, ofrece a los amantes de las carnes a la parrilla y las preparaciones típicas un lugar en el que se pueden olvidar de la rutina en todo el sentido de la palabra. Sin dejar de lado los pequeños detalles, Andrés Jaramillo incursiona en un ambiente industrial bogotano que no contradice la exquisitez de sus platos. Recomendamos el bístec a caballo.

Dirección: Calle 82 No. 11-57, Bogotá.
Teléfono: (1) 863 7880
Horario: De domingo a miércoles de 12.00 m. a 12.00 p.m., jueves a sábado de 12.00 m. a 3.00 a.m.
Precio promedio por persona: \$60.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).

Sibaris

Cartagena para hedonistas



Es imposible comer en Cartagena. Olvíde reservar, *mea culpa*, así que tuve que deambular hambriento esa noche implorando una mesa: 8/18 sin cupo. La Vitrola ni se diga, San Pedro a reventar... Ya cuando estaba por resignarme al *room service* de mi hotel, a un lado de la muralla, a la altura de Café del Mar, encontré «suerte la mía» un nuevo restaurante llamado Sibaris.

Es un local largote, con pinta de vieja cava, iluminado con pequeñas lámparas de diseño y que tiene ese olor del roble y el vino seco que tan especial hace el ambiente en las bodegas de envejecimiento. Al menos, pensé, aquí me comeré un jamón.

Pues fue inmensa mi sorpresa al recorrer la carta. La sección de vinos parece diseñada por expertos para principiantes como yo: tiene incluso un espacio dedicado a explicar las características de cada tipo de vino y las diferentes fases de la cata, una instrucción muy útil. Es abundante en cavas, blancos y rosados, y tienen una buena sección

de encabezados, fortificados, de aguja, jerez y oporto. Además, opciones refrescantes como sangría, tinto de verano, mimosa y agua de Valencia (cava con jugo de naranja, vodka y ginebra).

La mayor virtud de la carta es que presenta opciones por gramos, y que es realmente grande y variada. Están todas las tapas clásicas (porque el sitio es un *wine bar* para tapear), más otras lindas invenciones. Tienen jamones serranos (gran reserva, tapa de lomo, embuchado, gran vela, entre \$140 y \$250 por gramo); así como quesos ibéricos, azul, tilsit, brie, emmental, que se pueden ordenar por gramo o en tablas (entre \$25.900 y \$39.900).

En las tapas sobresale el queso frito de cabra salteado en aceite de oliva, con reducción de tempranillo (\$16.900), los champiñones con chorizo sarta, las ramas apanadas (calamares cortados en tiras y apañados), los espárragos en conserva, el pulpo con pimientos, aceitunas y pepinillos, y las aceitunas aderezadas con especias y licor (\$9.900). El chorizo al vino es espectacular, tostado y sabroso, así como la tortilla con morrones (\$9.900). Los mejillones al tomate son cuatro unidades fresquitas bañadas con una suave salsa de tomate casera... ¡Oh Dios, me palpita el corazón al recordarlo!

En las grandes tapas (\$22.900), tienen platos como la milloja de lomo de cerdo entre capas de queso de cabra, jamón serrano y morrones. También sobresale el pollo vendimia, con tocino, salsa de uvas verdes y crocantes piñones. En materia de arroces, paella valenciana con pollo, conejo y chorizo sarta, costillas con garbanzo (\$28.900), la fideuá, el arroz caldoso con ma-

riscos y las patatas a lo pobre. Disculpen que me dedique a hacer un recuento de la carta, pero es que es tan generosa, tan abundante...

La mejor parte, al menos la que más me emocionó, son las tapas dulces. Probé el helado de aceite de oliva con aceitunas confitadas, de suave dulzor, con un fondo salado incierto aportado por las aceitunas, el helado firme y cremoso, con un leve gusto a aceite de oliva. Nada bochornoso, más bien curioso, paradójico. Luego elegí el granizado de cabernet sauvignon, que fue el final perfecto: ligero y refrescante, con toda la actitud de la robusta cepa, pero sometida por el frío. Maravilloso. Tienen también helado de vainilla con crujientes trocitos de turrón de Alicante, y manzanas cocidas al vino.

Debo señalar que con una carta tan nutrida y variada, se hace problemático mantener el inventario, de manera que se le suele escuchar al mesero que tal cosa se acabó o, en el peor de los casos, como me ocurrió, llevan a la mesa productos no muy frescos, como los 100 gramos de camembert por los que pague \$19.000 y ciertamente estaban un tanto malogrados. La carta es maravillosa, pero implica un constante esfuerzo por mantenerla al día.

Así las cosas, encontré frustrante ver este restaurante vacío (un par de mesas contando la mía) durante un fin de semana de altísima ocupación en Cartagena, y luego de haber visto atiborrados algunos restaurantes que entregan lo mismo de siempre para los turistas de siempre. No voy frecuentemente a Cartagena, y por eso guardo la esperanza de que la próxima vez Sibaris no solo se mantenga abierto sino que, además, continúe ofreciendo su audaz carta. 🍷



Por Teodoro Medina
www.teodoromedina.com
elmingo.blogspot.com

DIRECCIÓN: CALLE PLAZA DE LA ARTILLERÍA N° 36-86 LOCAL 101, CARTAGENA/TELÉFONO: (5) 660 1771

Calificación total 11 de 18

COCINA	🍴🍴🍴
CREATIVIDAD	🍴🍴🍴
PRESENTACIÓN	🍴🍴🍴
SERVICIO	🍴🍴🍴
AMBIENTE	🍴🍴🍴
CARTA DE VINOS	🍴🍴🍴

¿Cuál es su opinión sobre este sitio?

Suscríbese a COCINA

Reciba 11 ediciones al año
por sólo

\$74.000*



Cada mes lo mejor del arte culinario
y la gastronomía de Colombia y del mundo
en la puerta de su casa.

Llame ya en Bogotá al 638 3521, en Cali al 660 5122,
en Medellín al 311 7755 o a la Línea Nacional Gratuita 01 8000 514141.

*Plan automático: Pago únicamente con tarjeta de crédito autorizando la renovación para el siguiente periodo



Gato Dumas

y su dulce final



Sebastián Sánchez: cocinero y pastelero profesional del Colegio de Cocineros Gato Dumas de Buenos Aires, especialista en chocolatería y director de la carrera de pastelería del Colegio de Cocineros Gato Dumas en Bogotá.



Mousse de mantequilla de maní y sopa fría de naranjas

Para 4 personas

Ingredientes

Para el mousse:
2 cucharadas de mantequilla de maní
150 g de chocolate semi amargo
1 taza de crema de leche
3 cucharadas de azúcar pulverizada

Para la sopa fría de naranjas:
4 naranjas
4 cucharadas de azúcar

Preparación

Para la mousse, en una olla al baño maría funda el chocolate, añada la mantequilla de maní, revuelva y agregue la crema de leche previamente batida a 3/4 junto con el azúcar pulverizada. Mezcle todo hasta obtener una preparación lisa y homogénea. Coloque en un molde para darle forma a la mezcla, y lleve al refrigerador durante dos horas. Para la sopa fría, exprima las naranjas y reduzca a fuego bajo el jugo en una olla junto con el azúcar hasta que espese. Deje enfriar. En un plato hondo disponga la mousse y rocíe con la sopa fría de naranjas.



Gato Dumas
COLEGIO DE COCINEROS

A partir de abril, Gato Dumas Colegio de Cocineros ofrece una amplia variedad de cursos cortos sobre cocinas del mundo, gastronomía asiática e internacional. Para los que sueñan con tener un negocio propio, el Diplomado en Gerencia y Montaje de Bares y Restaurantes les dará las herramientas y prácticas necesarias para hacerlo realidad. Las inscripciones están abiertas.

BOGOTÁ: Cra. 18 No. 69-39
Tel: (1) 610 2593 ó (1) 610 2608
BARRANQUILLA: Cra. 58 No. 72-110
Tel: (5) 369 3072

¿Cómo tener una sartén a la que
no se le pegue la comida?



**Nuevo antiadherente
Expert-Pro.**

Capa antiadherente ultra-resistente
que realmente cura más.



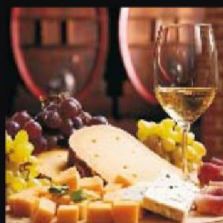
Sistema único con 6 capas
de recubrimiento que garantiza
una sartén antiadherente
con mayor vida útil.

T-fal
Libero del no que no puedes vivir.

Cava de Quesos

PREMIUM DELI

Quesos de clase mundial.



- 100% Natural & Orgánico
- Sin conservantes
- Bajo en grasa
- Sin colesterol
- Buena fuente de proteínas y calcio.



Extra Firm



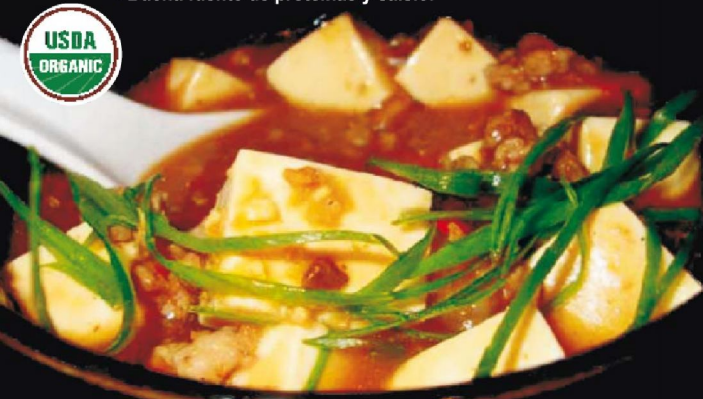
Firm



Soft



Silken



BOGOTÁ

Cra. 19 A N° 78 - 55 local 52 C.C. LOS HÉROES
Calle 109 N° 18 B - 22 - Calle 125 N° 20 - 59

SURTIFRUFER BOGOTÁ

Cra 15 con 102 - Calle 85 con 15
Av 9 con 137 - Calle 123 con Av 19
Calle 80 - Calle 90 con 18(esquina)

SURTIFRUFER CHÍA

Cra 9 N° 13 - 02

SURTIFRUFER CALI

la Flora - Cra 80 N° 10 a 11

IMPORTADOR

PREMIUM
CHOICE

Tel: (57 1) 533 3180/83
Bogotá - Colombia